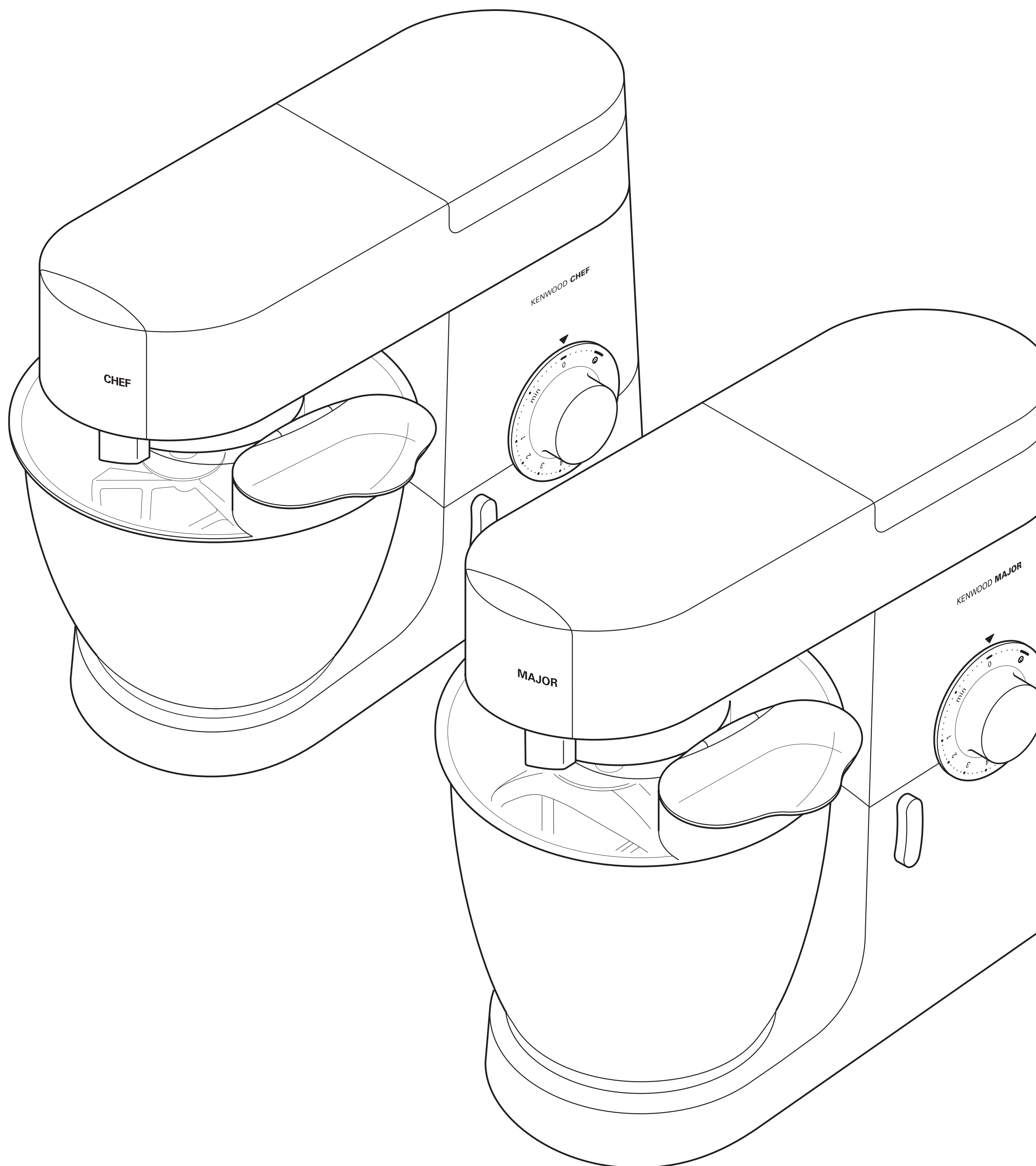
Chef and Major
KMC500 – KMM700 series



KENWOOD

Kenwood

English

Congratulations on buying a Kenwood. With such a wide range of attachments available, it’s more than just a mixer. It’s a state-of-the-art kitchen machine. We hope you’ll enjoy it.
Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

Français

Félicitations pour l’achat de votre robot Kenwood. Avec une gamme impressionnante d’accessoires adaptables, votre robot est plus qu’un simple batteur: c’est un robot de cuisine ultra-perfectionné qui vous donnera entière satisfaction. Nous espérons que vous l’apprécierez.
Solide. Sûr. sur-mesure. Kenwood.

Deutsch

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Entscheidung für Kenwood. Sie haben nicht nur eine Küchenmaschine zum Rühren und Kneten erworben, sondern können durch ein reichhaltiges Zubehörprogramm Ihre neue Maschine zu einem universellen Küchensystem ausbauen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Backen mit Kenwood
Robust. Zuverlässig. Vielseitig. Kenwood.

Italiano

Ci congratuliamo con Lei dell’acquisto di questo elettrodomestico Kenwood. Con una tale ampia gamma di accessori disponibili, questo apparecchio è molto più di un semplice mixer, è un modernissimo apparecchio da cucina. Ci auspichiamo che Le piacerà.
Robusto. Affidabile. Versatile. Kenwood.

Nederlands

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Kenwood keukenmachine. Er zijn zo veel accessoires verkrijgbaar dat je deze machine niet meer gewoon een mixer kunt noemen. Het is een echte keukenmachine en we hopen dan ook dat u er veel plezier van zult hebben.
Krachtig, betrouwbaar en veelzijdig, dat is Kenwood.

Español

Felicidades por comprar un aparato Kenwood. Con el abanico de accesorios disponibles, Ud. ha comprado algo más que una mezcladora. Es una obra de arte para la cocina. Esperamos que lo disfrute.
Sólida. Fiable. Versátil. Kenwood.

Portugêus

Parabéns pela compra da sua Kenwood. Com a grande variedade de acessórios para ela disponíveis, esta máquina é mais que uma batedeira. É uma máquina de cozinha super moderna. Esperamos que a sua Kenwood lhe dê muito prazer.
Robusta. Fiável. Versátil. Kenwood.

Dansk

Tillykke med Deres nye Kenwood. Med så stort et udvalg af tilbehør, er det mere end blot en røremaskine - det er en suveræn, moderne køkkenmaskine. Vi håber, De vil få meget glæde af den.
Robust. Pålidelig. Alsidig. Kenwood.

Svenska

Grattis! Du har just blivit ägare till en Kenwood. Till Kenwood finns det så många tillbehör att köpa, så det är inte bara en vanlig matberedare du har - du har det allra senaste inom köksmaskiner. Vi hoppas du kommer att trivas med den.
Robust. Pålitlig. Mångsidig. Kenwood.

know your Kenwood kitchen machine

before using your Kenwood appliance
- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety
- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Do not let infirm people use the appliance without supervision.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service', page 6.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities on page 2.
- Do not let children use or play with the appliance.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.

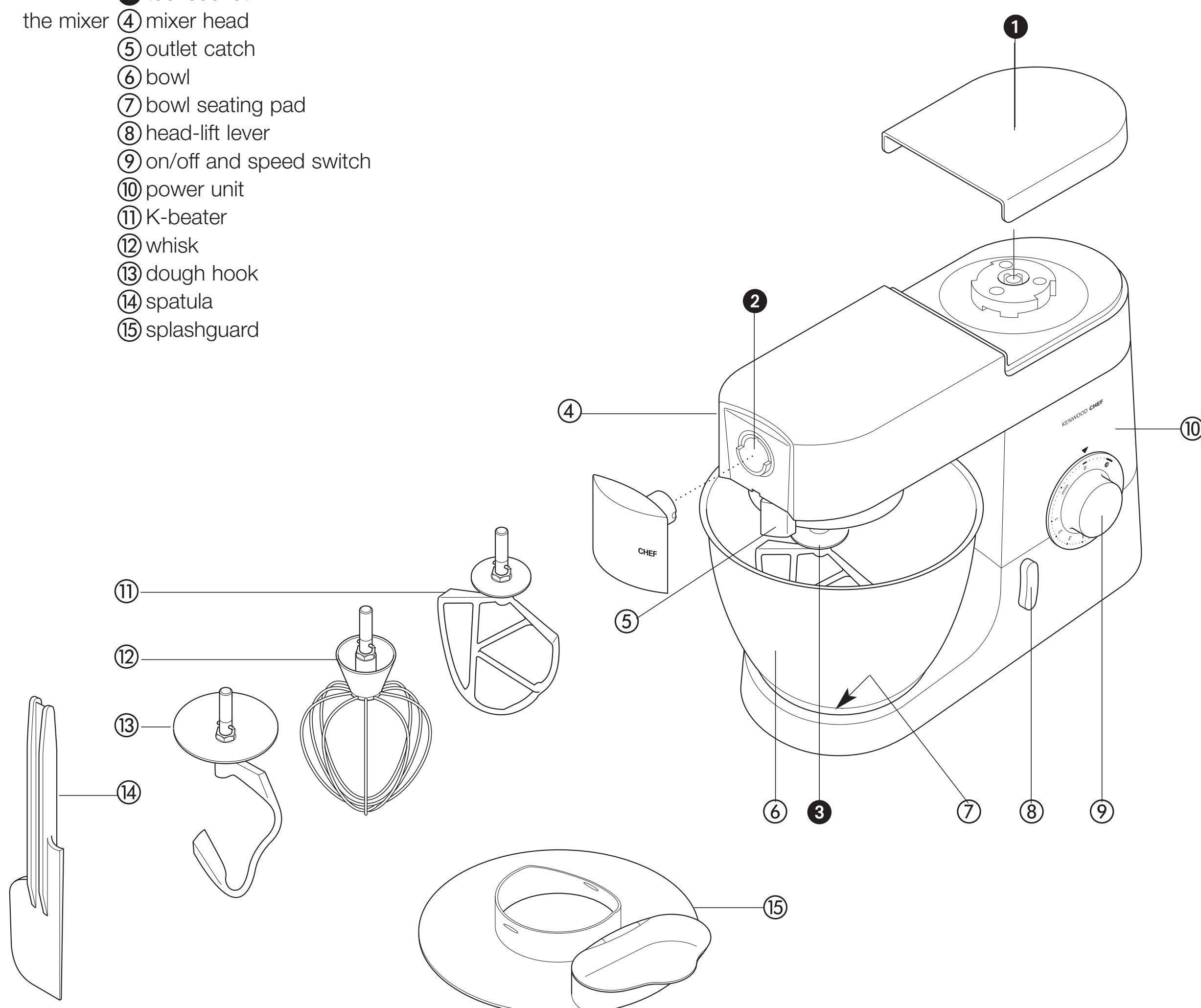
before plugging in
- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time
- Wash the parts: see 'care and cleaning', page 6.

know your Kenwood kitchen machine

attachment outlets ❶ high-speed outlet
❷ slow-speed outlet
❸ tool socket

the mixer ④ mixer head
⑤ outlet catch
⑥ bowl
⑦ bowl seating pad
⑧ head-lift lever
⑨ on/off and speed switch
⑩ power unit
⑪ K-beater
⑫ whisk
⑬ dough hook
⑭ spatula
⑮ splashguard



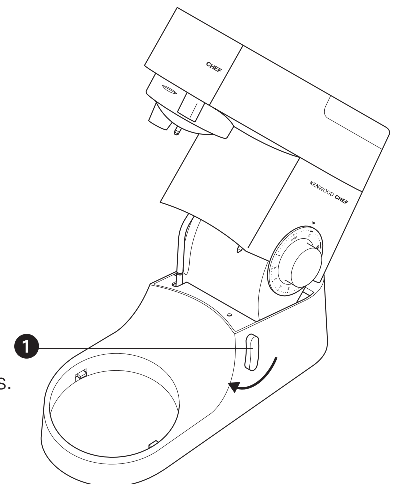
the **mixer**

the mixing tools and some of their uses

K-beater • For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.

whisk • For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Don’t use the whisk for heavy mixtures (eg creaming fat and sugar) - you could damage it.

dough hook • For yeast mixtures.



to use your mixer

1 Turn the head-lift lever anti-clockwise 1 and raise the mixer head till it locks.

to insert a tool 2 Turn till it stops 2 then push.

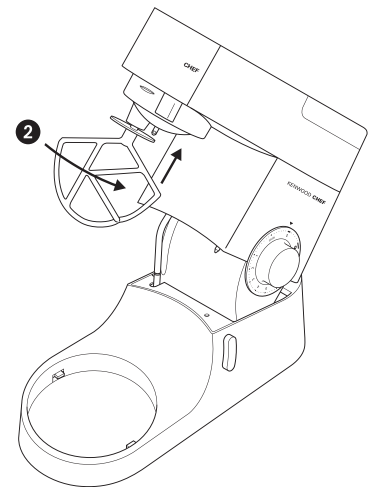
3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise 3

4 Turn the head-lift lever anti-clockwise and lower the mixer head till it locks.

5 Switch on by turning the speed switch to the desired setting.

• Switch to pulse P for short bursts.

to remove a tool 6 Unscrew.



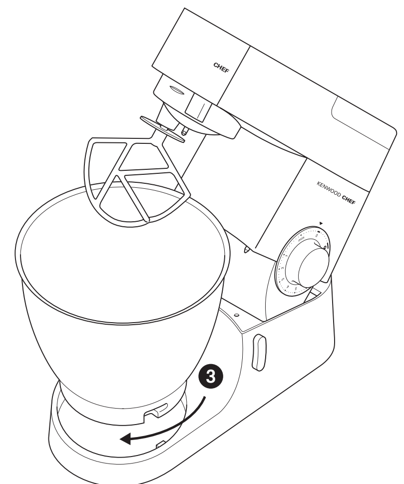
hints
- Switch off and scrape the bowl with the spatula frequently.
- Eggs at room temperature are best for whisking.
- Before whisking egg whites, make sure there’s no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

points for bread making

important
- Never exceed the maximum capacities below - you’ll overload the machine.
- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.

maximum capacities

	CHEF	MAJOR
shortcrust pastry	• Flour weight: 680g - 1lb 8oz	Flour weight: 910g - 2lb
stiff yeast dough	• Flour weight: 1.36kg - 3lb	Flour weight: 1.5kg - 3lb 5oz
	• Total weight: 2.18kg - 4lb 13oz	Total weight: 2.4kg - 5lb 5oz
soft yeast dough	• Flour weight: 1.3kg - 2lb 14oz	Flour weight: 2.6kg - 5lb 12oz
	• Total weight: 2.5kg - 5lb 8oz	Total weight: 5kg - 11lb
fruit cake mix	• Total weight: 2.72kg - 6lb	Total weight: 4.55kg - 10lb
egg whites	• 12	16

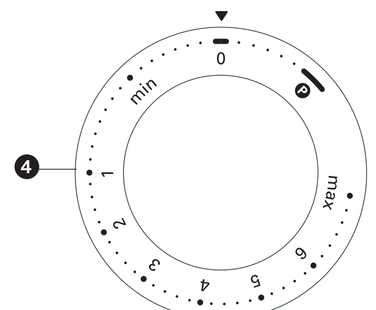


speed switch 4

K-beater
- **creaming fat and sugar** start on min, gradually increasing to ‘max’.
- **beating eggs into creamed mixtures** 4 - ‘max’.
- **folding in flour, fruit etc** Min - 1
- **all in one cakes** start on min speed, gradually increase to max.
- **rubbing fat into flour** min - 2.

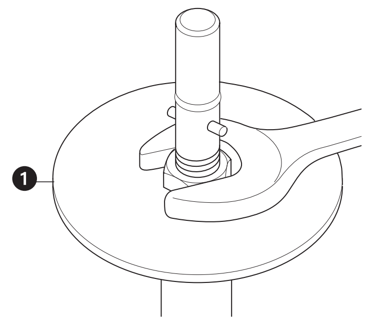
whisk • Gradually increase to ‘max’.

dough hook • Start on ‘min’, gradually increasing to 1.



for **cleaning** see page 6

troubleshooting

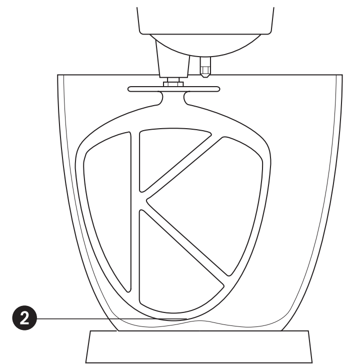


problem

- The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or isn't reaching the ingredients in the bottom of the bowl.

solution
- Adjust the height. Here's how:

1 Unplug.
2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
3 Hold it, then loosen the nut 1
4 Lower the mixer head.
5 Adjust the height by turning the shaft. Ideally the whisk/K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl 2
6 Raise the head, hold the whisk/K-beater and tighten the nut.

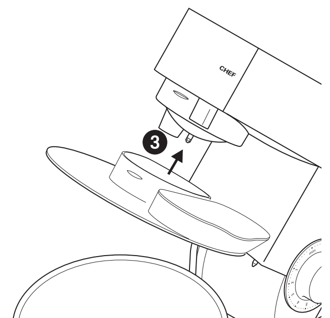


problem

- The mixer stops during operation.

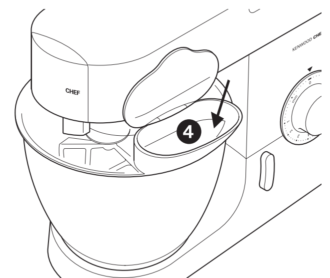
solution
- Your mixer is fitted with an overload protection device and will stop if overloaded to protect the machine. If this happens, switch off and unplug the mixer. Remove some of the ingredients to reduce the load, and allow the mixer to stand for a few minutes. Plug in and reselect the speed. If the mixer does not restart immediately allow to stand for additional time.

to fit and use your splashguard



1 Raise the mixer head until it locks.
2 Fit the bowl onto the base.
3 Push the splashguard onto the underside of the mixer head 3 until fully located. The hinged section should be positioned as shown.
4 Insert required tool.
5 Lower the mixer head.
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the hinged section of the splashguard 4.
- You do not need to remove the splashguard to change tools.

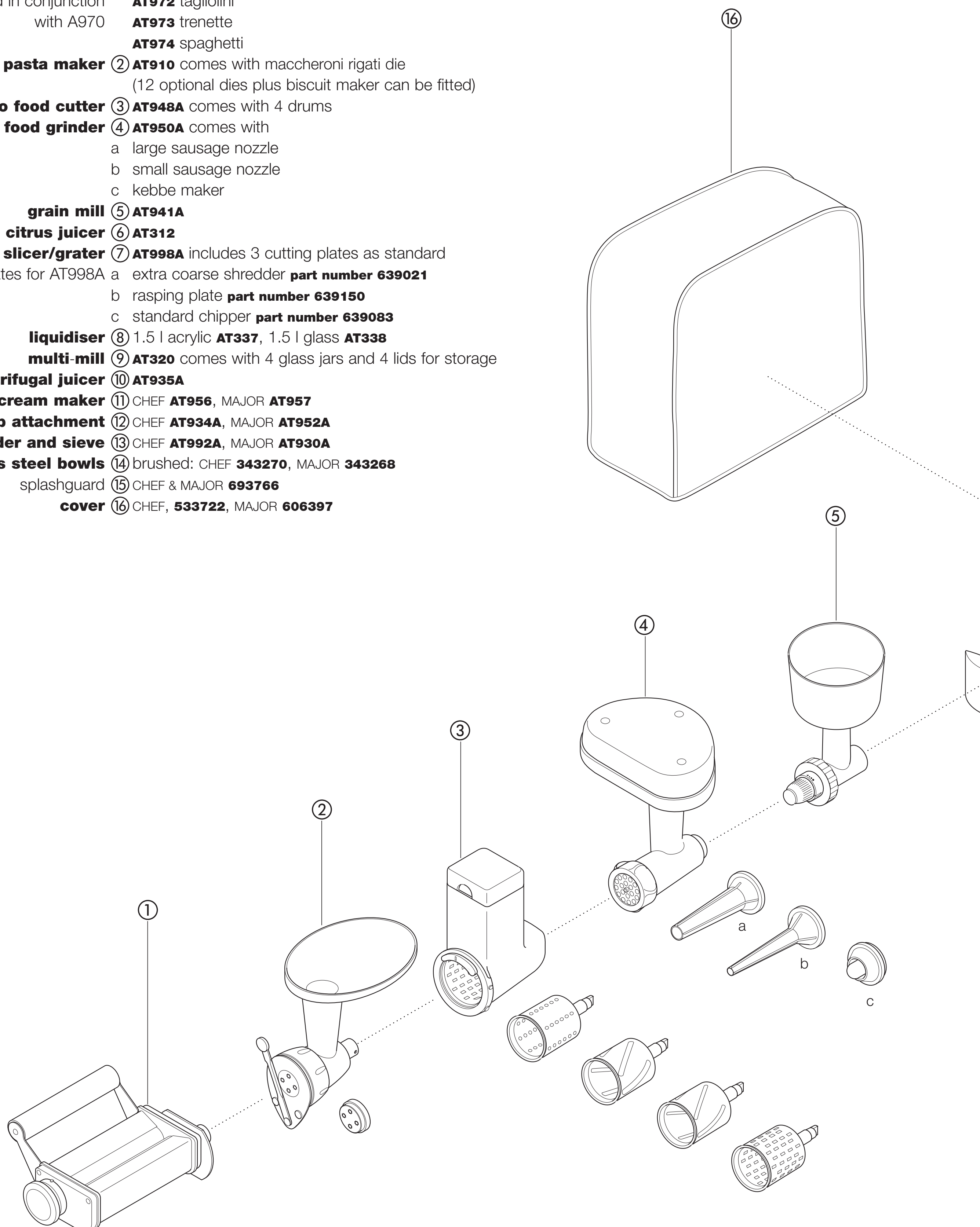
6 Remove the splashguard by raising the mixer head and sliding it down.

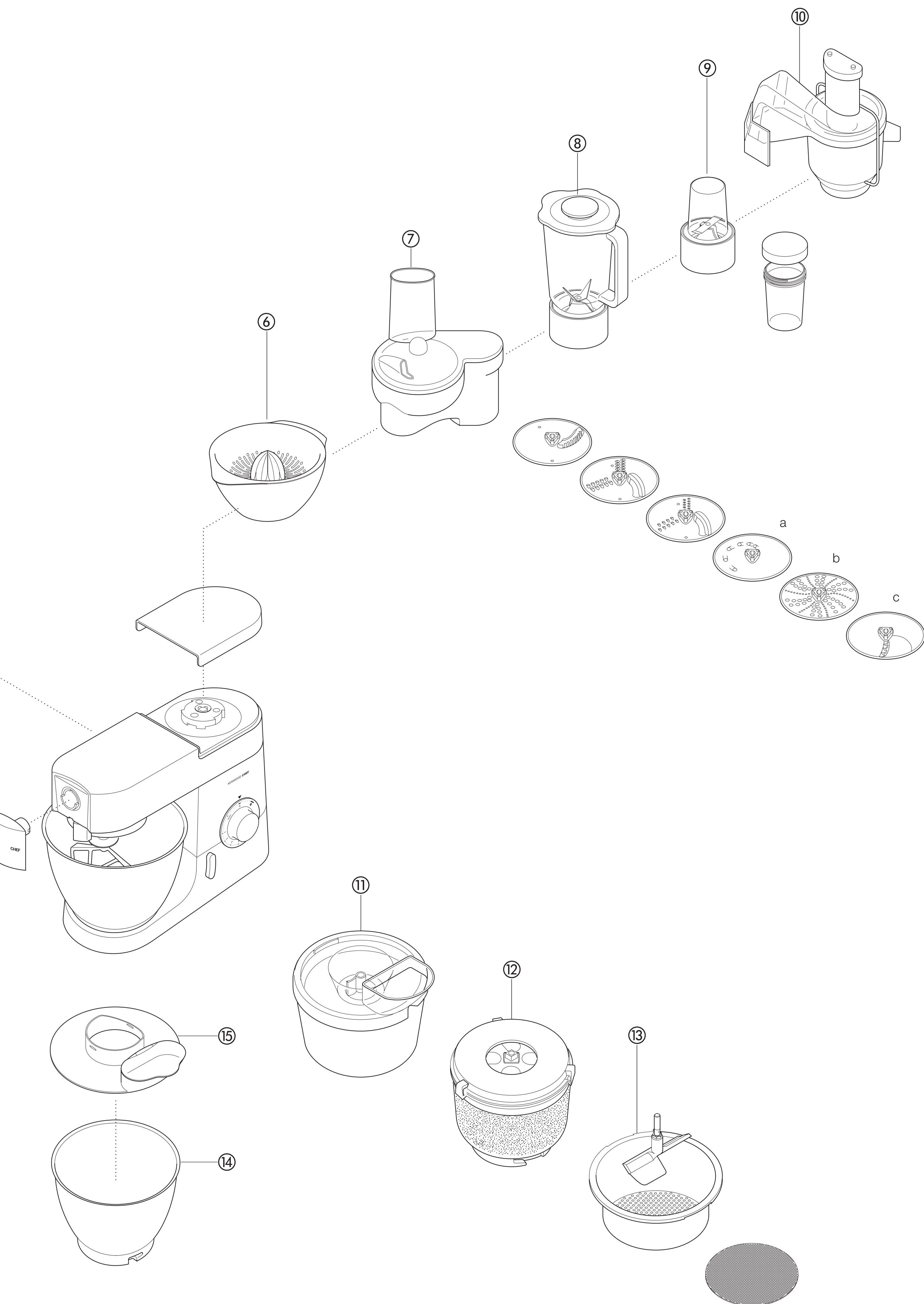


the **attachments** available

To buy an attachment not included in your pack, call your KENWOOD repairer.

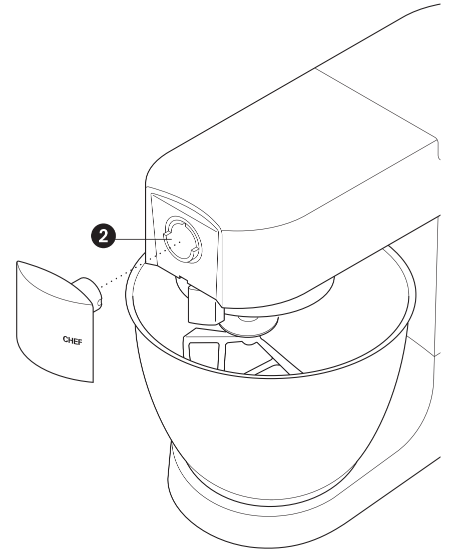
attachment		attachment code
flat pasta maker	①	**AT970**
additional pasta attachments		**AT971** tagliatelle
(not shown) used in conjunction		**AT972** tagliolini
with A970		**AT973** trenette
		AT974 spaghetti
pasta maker	②	**AT910** comes with maccheroni rigati die (12 optional dies plus biscuit maker can be fitted)
roto food cutter	③	**AT948A** comes with 4 drums
multi food grinder	④	**AT950A** comes with
	a	large sausage nozzle
	b	small sausage nozzle
	c	kebbe maker
grain mill	⑤	**AT941A**
citrus juicer	⑥	**AT312**
pro slicer/grater	⑦	**AT998A** includes 3 cutting plates as standard
optional plates for AT998A	a	extra coarse shredder **part number 639021**
	b	rasping plate **part number 639150**
	c	standard chipper **part number 639083**
liquidiser	⑧	1.5 l acrylic **AT337**, 1.5 l glass **AT338**
multi-mill	⑨	**AT320** comes with 4 glass jars and 4 lids for storage
non-stop centrifugal juicer	⑩	**AT935A**
ice-cream maker	⑪	CHEF **AT956**, MAJOR **AT957**
potato prep attachment	⑫	CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**
colander and sieve	⑬	CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
stainless steel bowls	⑭	brushed: CHEF **343270**, MAJOR **343268**
splashguard	⑮	CHEF & MAJOR **693766**
cover	⑯	CHEF, **533722**, MAJOR **606397**





⑩
⑨
⑧
⑦
⑥
a
b
c
CHEF
⑪
⑫
⑬
⑮
⑭

cleaning and service



care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at **outlet** 2 when you first use it. This is normal - just wipe it off.

power unit, outlet covers
- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.

bowl
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

tools
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.

splashguard
- Wash by hand, then dry thoroughly.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

UK

If you need help with:
- using your machine
- servicing or repairs (in or out of guarantee)

☎ call Kenwood Customer Care on **023 92392333**.
Have your model number ready - it's on the underside of the mixer.

- **spares and attachments**

☎ call 0870 2413653.

other countries
- Contact the shop where you bought your machine.

guarantee UK only

- If your machine goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair or replace it free of charge provided:
- you have not misused, neglected or damaged it;
- it has not been modified;
- it is not second-hand;
- it has not been used commercially;
- you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

This guarantee does not affect your statutory rights.

recipes

See important points for bread making on page 2.

white bread *stiff yeast dough*

ingredients
- 1.36kg (3lb) strong plain flour
- 15ml (3tsp) salt
- 25g (1oz) fresh yeast; or 15g/20ml (½oz) dried yeast + 5ml (1tsp) sugar
- 750ml (1¼pts) warm water: 43°C (110°F). Use a thermometer or add 250ml (9fl oz) boiling water to 500ml (18fl oz) cold water
- 25g (1oz) lard

method
1. **dried yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
   fresh yeast: crumble into the flour.
   other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.
2. Pour the liquid into the bowl. Then add the flour (with fresh yeast if used), salt and lard.
3. Knead at minimum speed for 45 - 60 seconds. Then increase to speed 1, adding more flour if necessary, until a dough has formed.
4. Knead for 3 - 4 more minutes at speed 1 until the dough is smooth, elastic and leaves the sides of the bowl clean.
5. Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.
6. Re-knead for 2 minutes at speed 1.
7. Half fill four 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size.
8. Bake at 230°C/450°F/Gas Mark 8 for 30 - 35 minutes *for loaves* or 10 - 15 minutes *for rolls*.

- When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.

white bread *soft yeast dough*

ingredients
This quantity is for KMC500 series. For KMM700 series, halve the quantities and add all the flour in one go
- 2.6kg (5lb 12oz) ordinary plain flour
- 1.3 litre (2¼pts) milk
- 300g (10oz) sugar
- 450g (1lb) margarine
- 100g (4oz) fresh yeast or 50g (2oz) dried yeast
- 6 eggs, beaten
- 5 pinches salt

method
1. Melt the margarine in the milk and bring to 43°C (110°F).
2. **dried yeast** (the type that needs reconstituting): add the yeast and sugar to the milk and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
   fresh yeast: crumble into the flour and add the sugar.
   other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.
3. Pour the milk into the bowl. Add the beaten eggs and 2kg (4lb 6oz) flour.
4. Mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for a further minute. Scrape down.
5. Add the remaining flour and mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for 2 - 3 minutes until smooth and evenly mixed.
6. Half fill some 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size.
7. Bake at 200°C/400°F/Gas Mark 6 for 20 - 25 minutes *for loaves* or 15 minutes *for rolls*.
8. When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.

- Makes about 10 loaves.

strawberry and apricot gâteau

ingredients: sponge
- 3 eggs
- 75g (3oz) caster sugar
- 75g (3oz) plain flour

filling and decoration
- 150ml (¼pt) double cream
- Sugar to taste
- 225g (8oz) strawberries
- 225g (8oz) apricots

method
1. Halve the apricots and remove the stones. Cook gently in very little water, adding sugar to taste, until soft.
2. Wash and halve the strawberries.
3. To make the sponge, whisk the eggs and sugar at maximum speed until very pale and thick.
4. Remove the bowl and the whisk. Fold in the flour by hand using a large metal spoon - do this carefully to keep the sponge light.
5. Put the mixture into two 18cm (7”) greased and lined sandwich tins.
6. Bake at 180˚C/350˚F/Gas Mark 4 for about 20 minutes until the cake springs back when lightly touched.
7. Turn out onto a wire rack.
8. Whisk the cream at maximum speed until stiff. Add sugar to taste.
9. Roughly chop the apricots and a third of the strawberries. Fold them into half the cream.
10. Spread this over one of the sponges, then put the other sponge on top.
11. Spread the remaining cream on top and decorate with the remaining strawberries.

meringues

ingredients

4 egg whites
- 250g (9oz) icing sugar, sieved
- Line your baking tray with non-stick baking parchment.

method
1. Whisk the egg whites and sugar at maximum speed for about 10 minutes until it
2. stands in peaks.
3. Spoon the mixture onto the baking tray (or use a piping bag with a 2.5cm (1”) star nozzle).
4. Bake at 110˚C/225˚F/Gas Mark ¼ for about 4 - 5 hours until firm and crisp. If they start to brown, leave the oven door slightly ajar.

- Store meringues in an airtight tin.

shortcrust pastry

ingredients
- 450g (1lb) flour, sieved with the salt
- 5ml (1tsp) salt
- 225g (8oz) fat (mix lard and margarine straight from the fridge)
- About 80ml (4tbsp) water

hint
- Don’t overmix

method
1. Put the flour into the bowl. Chop the fat up roughly and add to the flour.
2. Mix at speed 1 until it resembles breadcrumbs. Stop before it looks greasy.
3. Add the water and mix at minimum speed. Stop as soon as the water is incorporated.
4. Cook at around 200˚C/400˚F/Gas Mark 6, depending on the filling.

carrot and coriander soup

ingredients
- 25g (1oz) butter
- 1 onion chopped
- 1 clove garlic crushed
- 480g (1lb 1oz) carrot cut into 1.5cm cubes for a 1.2 l goblet
- 600g (1lb 6oz) carrot cut into 1.5cm cubes for a 1.5 l goblet
- cold chicken stock
- 10-15ml (2-3tsp) ground coriander
- salt and pepper

method
1. Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
2. Place the carrot into the liquidiser, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the maximum 1.2 level or 1.5 level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.
3. Blend on maximum speed for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
4. Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
5. Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

avant d'utiliser votre appareil Kenwood
- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité
- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément/accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- Ne laissez pas les personnes handicapées se servir de l'appareil sans surveillance.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments en mouvement ou des accessoires fixés sur votre robot.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne et maintenez-le hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'service après-vente' en page 16.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil et n'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées en page 12.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni l'utiliser.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Faites attention pour soulever le robot qui est lourd. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les accessoires, les couvercles des orifices et le cordon sont fixés avant de le soulever.

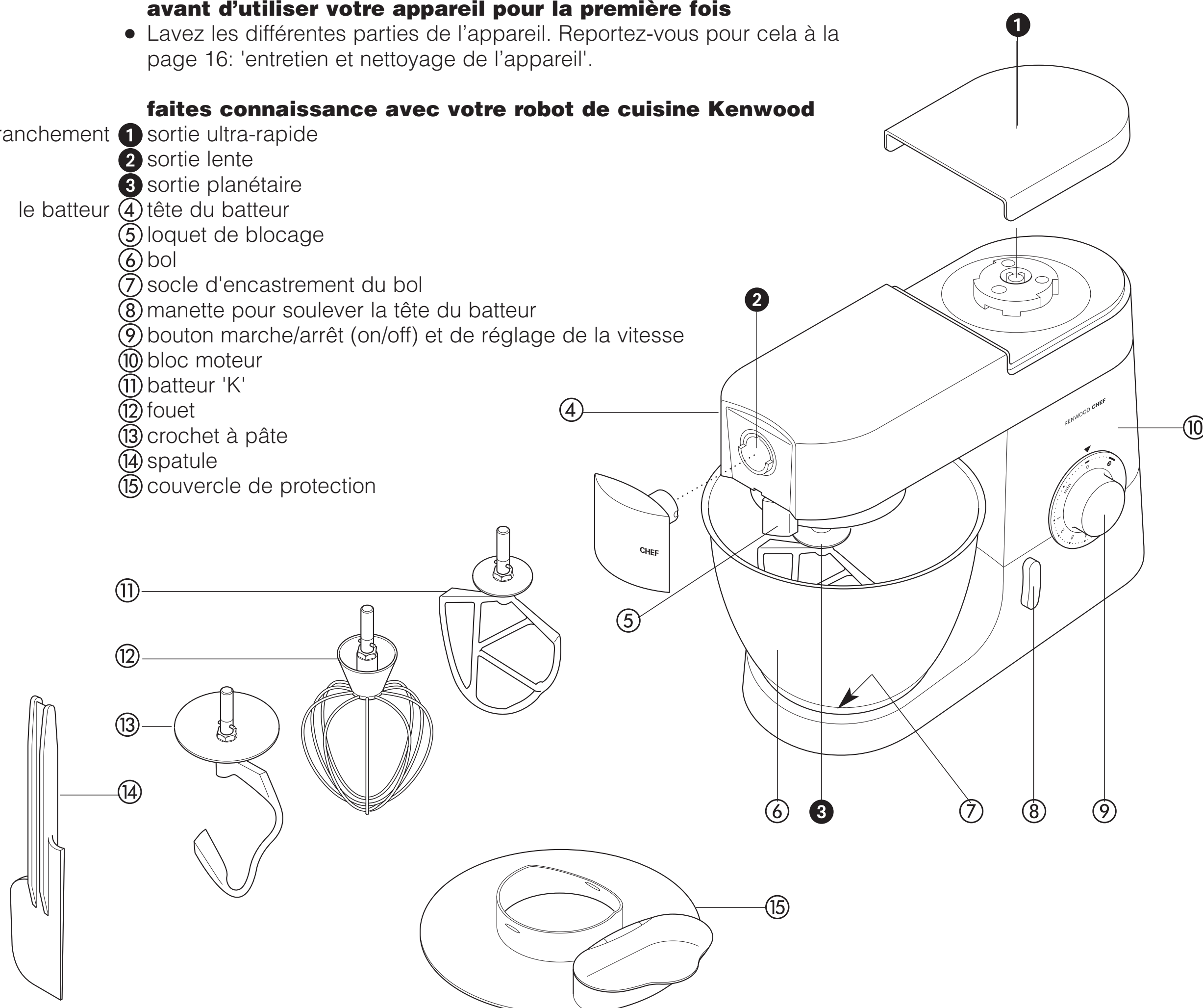
avant de brancher l'appareil
- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336/CEE de la C. E.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois
- Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela à la page 16: 'entretien et nettoyage de l'appareil'.

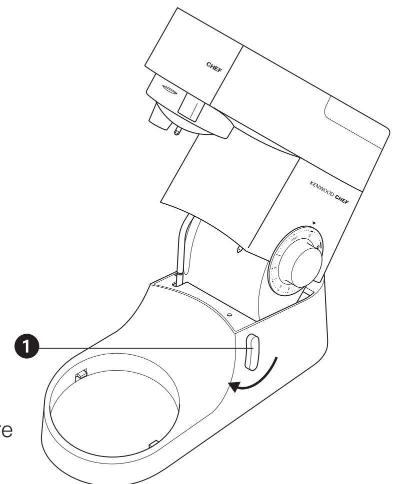
faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

orifices de branchement
❶ sortie ultra-rapide
❷ sortie lente
❸ sortie planétaire

le batteur
④ tête du batteur
⑤ loquet de blocage
⑥ bol
⑦ socle d'encastrement du bol
⑧ manette pour soulever la tête du batteur
⑨ bouton marche/arrêt (on/off) et de réglage de la vitesse
⑩ bloc moteur
⑪ batteur 'K'
⑫ fouet
⑬ crochet à pâte
⑭ spatule
⑮ couvercle de protection



le **batteur**



les accessoires du batteur et quelques unes de leurs utilisations possibles

batteur 'K' ● Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.

fouet ● Pour les oeufs, la crème, la pâte à frire, les gâteaux (type gâteau de Savoie) sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (comme par exemple pour travailler les matières grasses ou le sucre) car vous pourriez l'endommager.

crochet à pâte ● pour les mélanges à base de levure.

pour utiliser le batteur

1 Tournez la manette pour soulever la tête du batteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ❶ et soulevez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.

pour insérer un accessoire 2 Tournez l'accessoire jusqu'à ce qu'il s'arrête ❷ puis pousser.

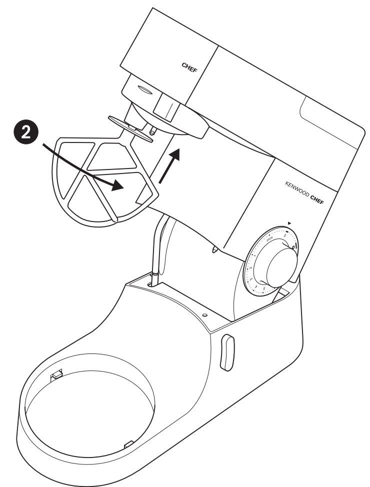
3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❸

4 Tournez la manette pour soulever la tête du batteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.

5 Allumer en tournant le bouton de réglage de vitesse sur le réglage souhaité.

● Passez en mode pulsateur Ⓟ pour procéder par brèves impulsions.

pour retirer un accessoire 6 Dévissez.



astuces ● Eteignez l'appareil et raclez fréquemment le bol avec la spatule.

● Pour battre les oeufs, il est conseillé d'utiliser des oeufs à température ambiante.

● Avant de monter les blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de restes de graisse ou de jaune d'oeuf sur le fouet ou dans le bol.

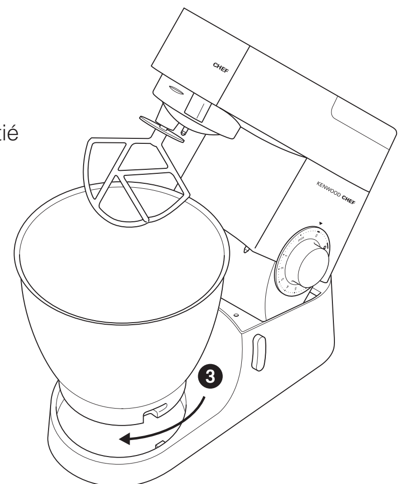
● Utilisez des ingrédients froids pour la pâte sauf indications contraires mentionnées sur votre recette.

points importants pour la fabrication du pain

important ● Ne dépassez jamais les capacités maximales signalées ci-dessous car vous risqueriez de surcharger votre appareil.

● Si vous entendez votre appareil forcer, éteignez l'appareil, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.

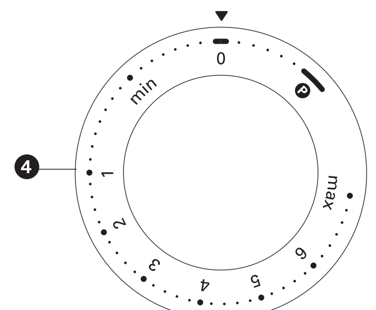
● Les ingrédients se mélangeront mieux si vous mettez les liquides en premier dans l'appareil.



capacités maximales

	CHEF	MAJOR
pâte brisée	● Quantité de farine : 680 g	Quantité de farine : 910 g
pâte levée sablée	● Quantité de farine : 1,36 kg	Quantité de farine : 1,5 kg
	● Poids total : 2,18 kg	Poids total : 2,4 kg
pâte levée sucrée	● Quantité de farine : 1,3 kg	Quantité de farine : 2,6 kg
	● Poids total : 2,5 kg	Poids total : 5 kg
mélange pour cake aux fruits	● Poids total : 2,72 kg	Poids total : 4,55 kg
blancs d'œuf	● 12	16

vitesses ❹



batteur "K" ● **Travailler les corps gras en crème avec le sucre** commencez sur min, augmentez progressivement jusqu'au max.

● **Incorporer les œufs à une crème** 4 - "max".

● **Incorporer la farine, les fruits, etc.** Min - 1.

● **Battre tous les ingrédients d'un gâteau** simultanément commencez à vitesse min, augmentez progressivement jusqu'au max.

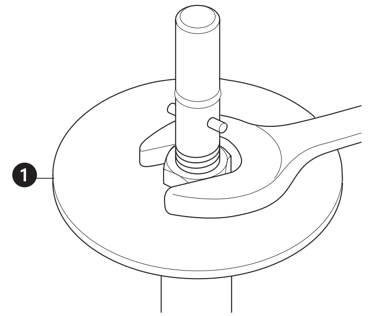
● **Incorporer les corps gras à la farine** min - 2.

fouet ● Augmentez progressivement jusqu'à 'max'.

crochet à pâte ● Commencez sur 'min', puis augmentez graduellement jusqu'à passer sur 1.

pour le **nettoyage** de l'appareil reportez-vous à la page 16.

solutionner les problèmes

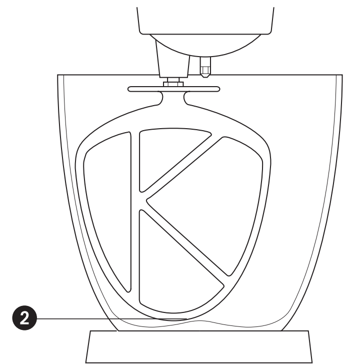


problème

- Le fouet ou le batteur 'K' vient heurter le fond du bol ou ne peut pas atteindre les ingrédients situés au fond du bol.

solution
- Ajuster la hauteur de la manière suivante :

1 Débranchez l'appareil.
2 Levez la tête du batteur et introduisez le fouet ou batteur.
3 Maintenez-le, puis desserrez l'écrou. ❶
4 Abaissez la tête du batteur.
5 Réglez la hauteur en tournant l'axe. Le fouet/batteur en K est en position idéale lorsqu'il touche **presque** le fond du bol. ❷
6 Levez à nouveau la tête, maintenez le fouet/batteur en K et resserrez l'écrou.

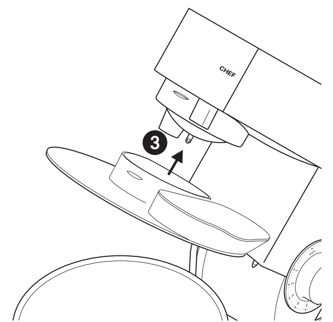


problème

- Le batteur s'arrête pendant l'utilisation.

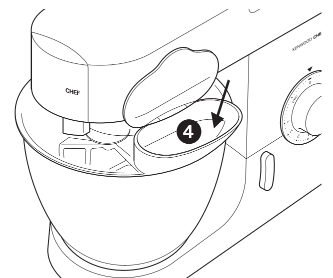
solution
- Votre batteur est équipé d'un dispositif de protection contre les surcharges, il s'arrête en cas de surcharge. Si cela se produit, éteignez et débranchez le batteur. Retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et laissez le batteur reposer pendant quelques minutes. Rebranchez-le et sélectionnez une vitesse. Si le batteur ne redémarre pas immédiatement, laissez-le reposer un peu plus longtemps.

installation et utilisation du couvercle de protection



1 Levez la tête du batteur jusqu'en position verrouillée.
2 Installez le bol sur le socle.
3 Placer le couvercle anti-éclaboussures sur la partie inférieure de la tête du mélangeur ❸ jusqu'à insertion complète. La partie montée doit être positionnée tel qu'indiqué sur le schéma.
4 Insérez l'outil nécessaire.
5 Abaissez la tête du batteur.
- Durant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la section articulée du couvercle de protection ❹.
- Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle de protection pour changer d'outil.

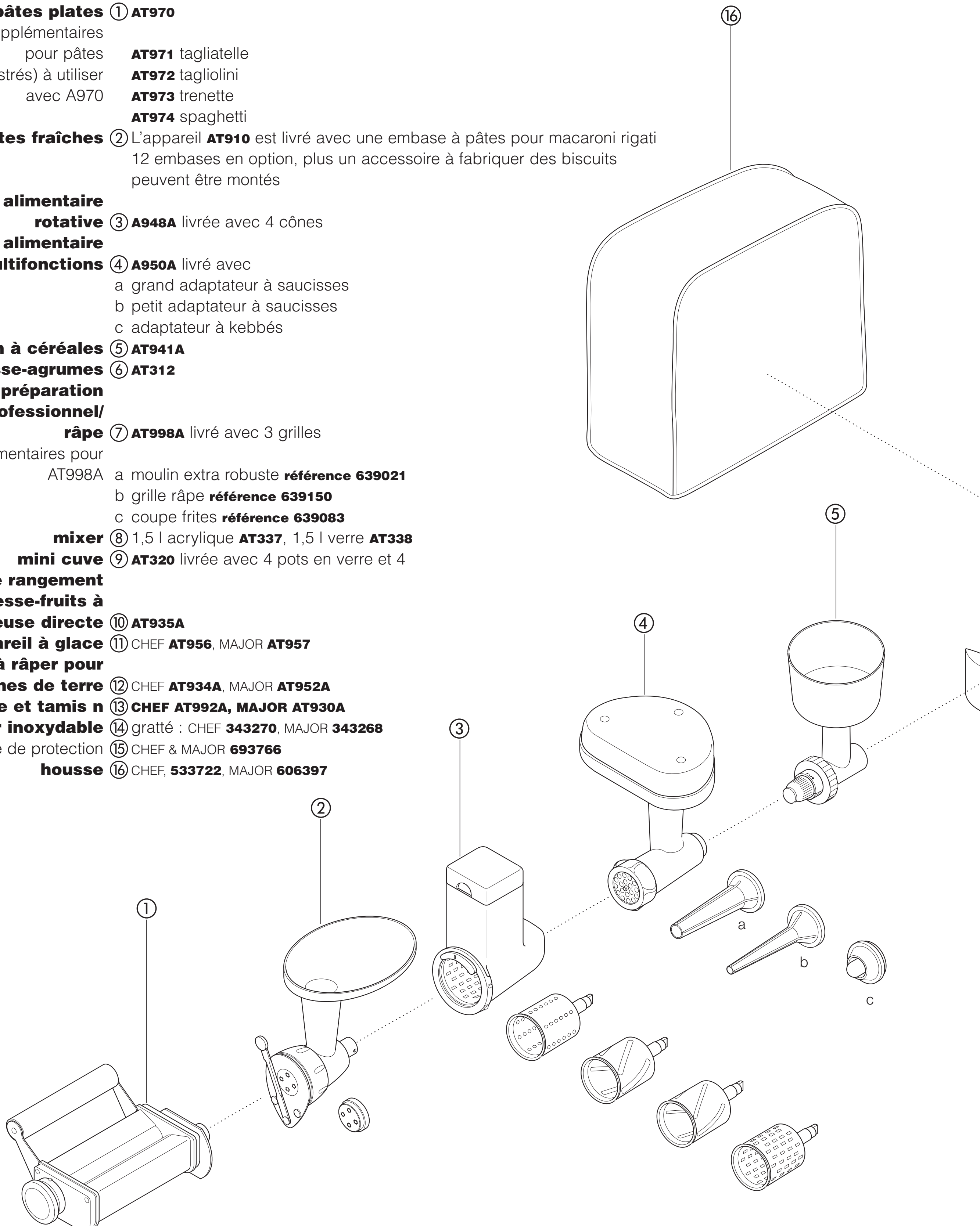
6 Retirez le couvercle de protection en le faisant glisser vers le bas après avoir soulevé la tête du batteur.

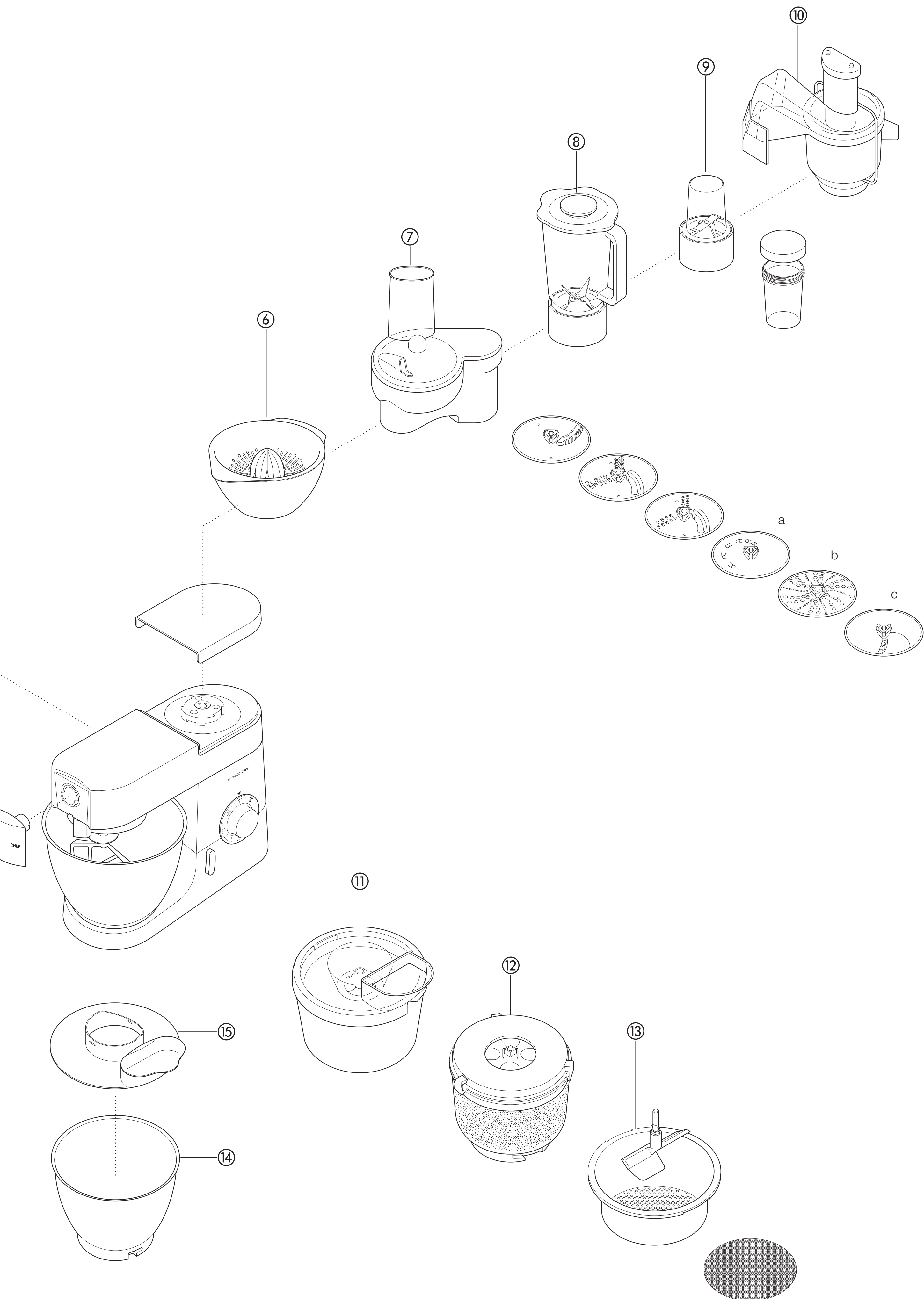


les **accessoires** disponibles

Si vous souhaitez acheter un accessoire qui n'a pas été livré avec votre appareil, contactez votre specialiste conseil KENWOOD.

accessoire	code accessoire
appareil à pâtes plates	① **AT970**
accessoires supplémentaires pour pâtes (non illustrés) à utiliser avec A970	**AT971** tagliatelle **AT972** tagliolini **AT973** trenette **AT974** spaghetti
appareil à pâtes fraîches	② L'appareil **AT910** est livré avec une embase à pâtes pour macaroni rigati 12 embases en option, plus un accessoire à fabriquer des biscuits peuvent être montés
râpe-tambour alimentaire rotative	③ **A948A** livrée avec 4 cônes
hachoir alimentaire multifonctions	④ **A950A** livré avec a grand adaptateur à saucisses b petit adaptateur à saucisses c adaptateur à kebbés
moulin à céréales	⑤ **AT941A**
presse-agrumes	⑥ **AT312**
cuve de préparation éplucheur professionnel/ râpe	⑦ **AT998A** livré avec 3 grilles
grilles supplémentaires pour AT998A	a moulin extra robuste **référence 639021** b grille râpe **référence 639150** c coupe frites **référence 639083**
mixer	⑧ 1,5 l acrylique **AT337**, 1,5 l verre **AT338**
mini cuve	⑨ **AT320** livrée avec 4 pots en verre et 4
couvercles de rangement presse-fruits à centrifugeuse directe	⑩ **AT935A**
appareil à glace	⑪ CHEF **AT956**, MAJOR **AT957**
disque à râper pour pommes de terre	⑫ CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**
passoire et tamis n	⑬ **CHEF AT992A, MAJOR AT930A**
bols en acier inoxydable	⑭ gratté : CHEF **343270**, MAJOR **343268**
couvercle de protection	⑮ CHEF & MAJOR **693766**
housse	⑯ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**



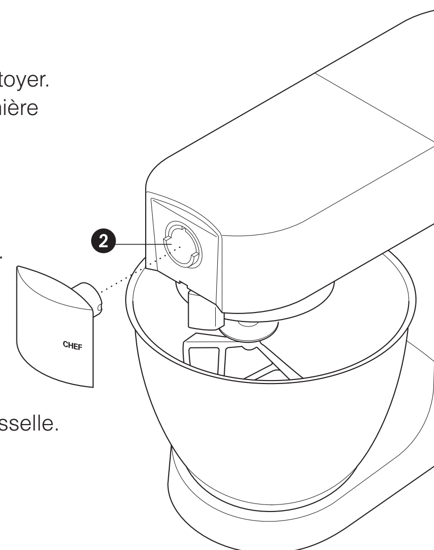


⑩
⑨
⑧
⑦
⑥
a
b
c
CHEF
⑪
⑫
⑬
⑮
⑭

nettoyage de l’appareil et service après-vente

entretien et nettoyage

- Eteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître à **l’orifice** ❷ lors de la première utilisation. C’est normal, il vous suffit de l’essuyer.



robot, couvercles des orifices
- Essuyez-les avec un chiffon humide, puis séchez-les.
- N’utilisez jamais d’abrasifs et n‘immergez jamais dans l’eau.

bol
- ü Lavez-le à la main puis essuyez-le ou lavez le en lave-vaisselle.
- N’utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
- Tenez le bol à l’écart de la chaleur (plaques de cuisson, fours conventionnels, fours à micro-ondes).

ustensiles
- Laver à la main, puis sécher minutieusement ou laver au lave-vaisselle.

couvercle de protection
- Lavez-le à la main, puis séchez-le entièrement.

service après-vente et assistance clientèle

- Si le cordon souple de votre robot est endommagé, il faut impérativement, pour des raisons de sécurité, que celui-ci soit remplacé par un réparateur agréé KENWOOD ou par KENWOOD.

Si vous avez besoin d’assistance pour:

- utiliser votre appareil
- commander un autre accessoire
- faire réparer ou entretenir votre appareil:

Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

recettes

Pour connaître les points importants de la fabrication du pain, veuillez vous reporter à la page 12.

pain blanc *pâte levée sucrée*

ingrédients

Les quantités mentionnées correspondent aux robots de la série KMC500. Pour les robots de la série KMM700, diviser par deux les quantités et ajouter la farine en une seule fois.

- 2,6kg de farine ordinaire
- 1,3 litre de lait
- 300g de sucre
- 450g de margarine
- 100g de levure fraîche ou 50g de levure sèche
- 6 oeufs, préalablement battus
- 5 pincées de sel

méthode

1 Faites dissoudre la margarine dans le lait et portez la température à 43˚C.
2 **levure sèche** (à reconstituer) : Ajoutez la levure et le sucre au lait et laissez reposer pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange obtenu soit mousseux.
levure fraîche: incorporez à la farine en émiettant et ajoutez le sucre.
autres types de levure : reportez-vous aux instructions du fabricant.
3 Versez le lait dans le bol, ajoutez-y les oeufs battus et 2kg de farine.
4 Mélangez à la vitesse minimale pendant 1 minute puis à la vitesse 1 pendant une minute supplémentaire.
5 Ajoutez le neste de la farine et le stel et mélangez le tout à la vitesse minimale pendant une minute, puis à la vitesse 1 pendant 2 - 3 minutes jusqu'à ce le mélange soit homogène et bien mélangé.
6 Remplissez à moitié plusieurs moules de 450g avec la pâte. (Ces moules doivent être préalablement beurrés) ou bien réalisez des petits pains avec la pâte. Couvrez ensuite avec un torchon de cuisine et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
7 Faites cuire à 200˚C/Thermostat 6 pendant 20 - 25 minutes pour les *miches de pain* et 15 minutes pour les *petits pains*.
8 Lorsque le pain est cuit, il doit sonner creux lorsqu'on le tapote sur la base.

- Permet de réaliser environ 10 miches de pain.

gâteau aux fraises et aux abricots

ingrédients: type gâteau de Savoie

- 3 oeufs
- 75g de sucre en poudre
- 75g de farine

garniture et décoration

- 150ml de crème fraîche épaisse
- Sucre à volonté
- 225g de fraises
- 225g d'abricots

méthode

1 Coupez les abricots en deux et retirez les noyaux. Faites cuire à petit feu dans très peu d'eau, en ajoutant du sucre selon votre goût, jusqu'à ce que le mélange devienne moelleux.
2 Lavez et coupez les fraises en deux.
3 Pour réaliser la génoise du gâteau, fouettez les oeufs et le sucre à la vitesse maximum jusqu'à ce que le mélange soit de couleur pâle et de consistance épaisse.
4 Retirez le bol et le fouet. Incorporez la farine à la main à l'aide d'une grande cuillère métallique – effectuez cette opération avec soin afin de préserver la légèreté de la génoise.
5 Mettez le mélange ainsi obtenu dans deux moules à manqué de 18cm préalablement beurrés.
6 Faites cuire à 180˚C/Thermostat 4 pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit de consistance ferme et élastique lorsque vous le touchez légèrement.
7 Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille de cuisson.
8 Fouettez la crème à la vitesse maximale jusqu'à ce qu'elle prenne une consistance ferme. Ajoutez le sucre selon votre goût.
9 Hachez grossièrement les abricots et un tiers des fraises, puis incorporez-les lentement dans la moitié de la quantité de crème.
10 Etalez cette préparation entre les deux biscuits.
11 Recouvrez le dessus du gâteau avec la crème restante et décorez avec les fraises restantes.

meringues

ingrédients
- 4 blancs d'oeufs
- 250g de sucre glace, tamisé

méthode
1 Recouvrez votre grille de cuisson avec du papier de cuisson non-collant.
2 Battez les blancs d'oeufs et le sucre à la vitesse maximum pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange fasse des petits pics à la surface lorsque vous en retirez le fouet.
3 Déposez le mélange ainsi obtenu sur la plaque de cuisson (ou utilisez un sac à douille en étoile de 2,5cm).
4 Faites cuire à 110˚C/Thermostat ¼ pendant environ 4 - 5 heures jusqu'à ce que les meringues soient fermes et croustillantes.
Si les meringues commencent à brunir, laissez la porte du four légèrement entrouverte.
- Conservez les meringues dans une boîte hermétique.

pâte brisée

ingrédients
- 450g de farine tamisée avec du sel
- 5ml de sel
- 225g de matière grasse (mélange de lard et de margarine directement sortis du réfrigérateur)
- Environ 80ml d'eau (soit l'équivalent de 4 cuillères à soupe)

astuce
- Ne mélangez pas pendant trop longtemps.

méthode
1 Mettez la farine dans le bol. Découpez la matière grasse que vous utilisez en morceaux grossiers et ajoutez à la farine.
2 Mélangez à vitesse 1 jusqu'à obtenir l'apparence de miettes de pain. Arrêtez avant d'obtenir une apparence grasse.
3 Ajoutez l'eau et mélangez à la vitesse minimale. Arrêtez dès que l'eau est bien incorporée au mélange.
4 Faites cuire à environ 200˚C/Thermostat 6, selon la garniture.

soupe aux carottes et à la coriandre

ingrédients
- 25 g de beurre
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail écrasée
- 480 g de carottes coupées en dés de 1,5 cm pour un récipient d'une contenance de 1,2 l
- 600 g de carottes coupées en dés de 1,5 cm pour un récipient d'une contenance de 1,5 l
- bouillon de poulet froid
- 10-15 ml (2 à 3 cuillères à café) de coriandre hachée
- sel et poivre

méthode
1 Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez l'ail, l'oignon et faites fondre le tout.
2 Mettre les carottes dans le bol mélangeur, ajouter l'oignon et l'ail. Ajouter une quantité de bouillon suffisante pour atteindre le repère maximum de 1,2 ou 1,5 indiqué sur le récipient. Mettre en place le couvercle et le bouchon de l'entonnoir.
3 Mélangez à vitesse maximum pendant 5 secondes pour obtenir une soupe avec morceaux ou plus longtemps pour obtenir une soupe plus fine.
4 Versez le mélange dans une casserole, ajoutez la coriandre et l'assaisonnement faites frémir pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
5 Ajustez l'assaisonnement si nécessaire et ajoutez éventuellement du liquide.

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes
- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.

Wichtige Sicherheitshinweise
- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Rührgeräten oder Zubehörteilen, nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Kinder und gebrechliche Personen bitte nur unter Beaufsichtigung dieses Gerät benutzen lassen.
- Greifen Sie nicht in rotierende Teile und montierte Vor- und Aufsätze.
- Lassen Sie die Maschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet. Halten Sie Kinder von der Maschine fern.
- Benutzen Sie eine beschädigte Maschine nicht weiter, sondern lassen Sie sie vor Benutzung überprüfen und reparieren - siehe Seite 24, Abschnitt 'Kundendienst'.
  Verwenden Sie nur das von Kenwood zugelassene Zubehör, und immer nur ein Zubehörteil auf einmal.
- Überschreiten Sie die auf Seite 20 angegebenen Höchstmengen nicht.
- Kinder dürfen das Gerät weder benutzen, noch damit spielen.
- Beachten Sie die mit jedem Zubehörteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.
- Heben Sie das Gerät vorsichtig an, denn es ist schwer. Vergewissern Sie sich vor dem Anheben, dass der Kopf arretiert ist und dass die Schüssel, Werkzeuge, Abdeckungen und das Kabel fest sitzen.

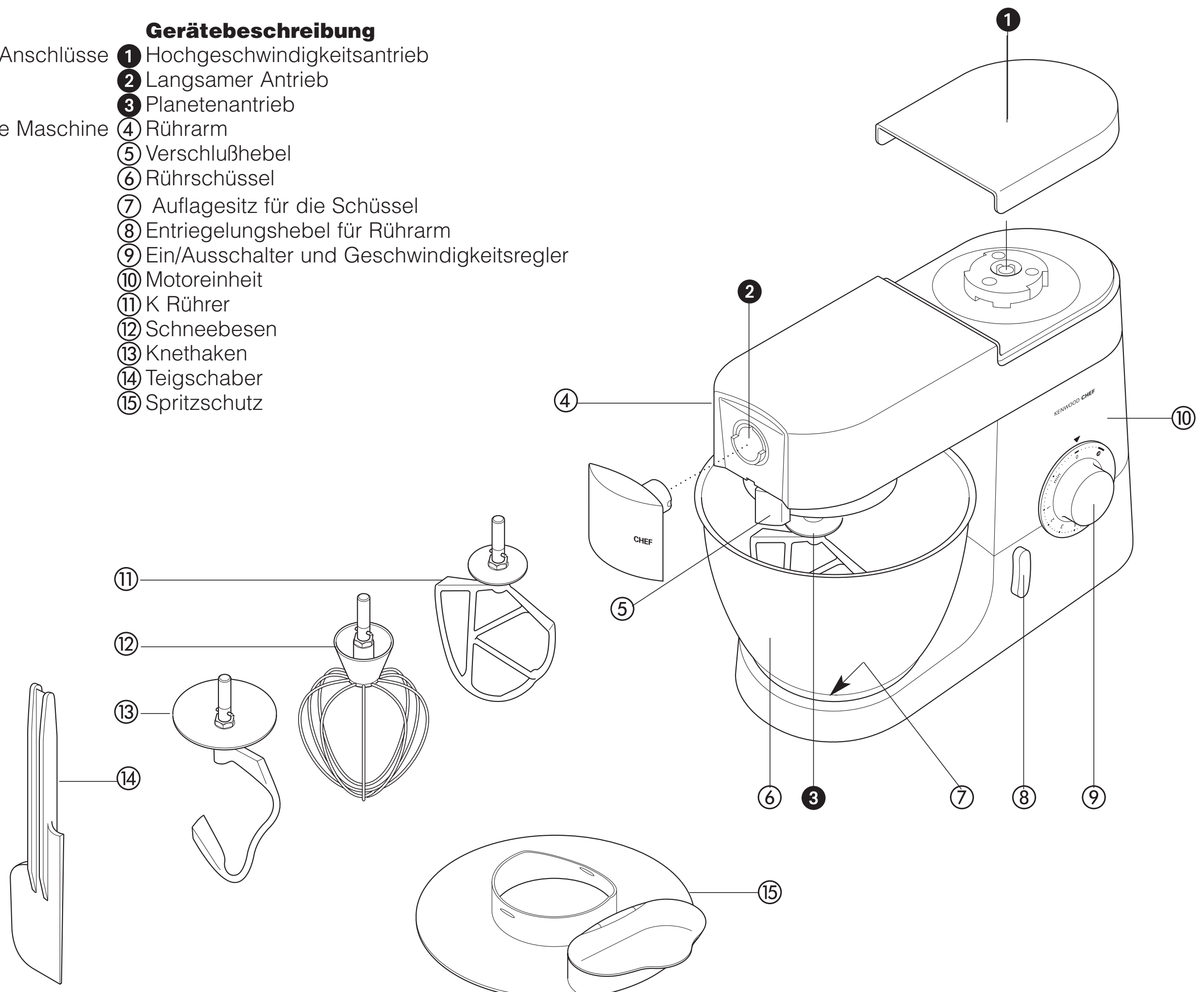
Vor dem Einschalten
- Überprüfen Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Maschine) angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Diese Maschine erfüllt die Richtlinie 89/336/EEC der Europäischen Union.

Vor dem Gebrauch
- Waschen Sie alle Teile ab - siehe Seite 24, 'Reinigung und Pflege'.

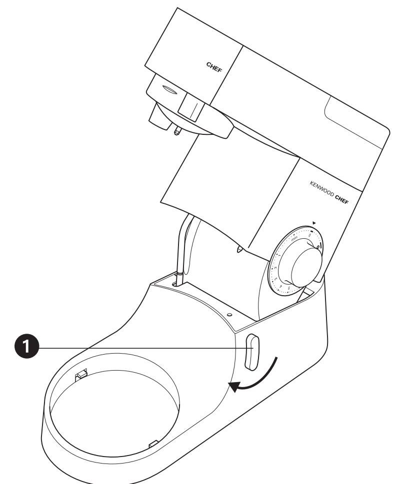
Gerätebeschreibung

Anschlüsse
1 Hochgeschwindigkeitsantrieb
2 Langsamer Antrieb
3 Planetenantrieb

Die Maschine
4 Rührarm
5 Verschlußhebel
6 Rührschüssel
7 Auflagesitz für die Schüssel
8 Entriegelungshebel für Rührarm
9 Ein/Ausschalter und Geschwindigkeitsregler
10 Motoreinheit
11 K Rührer
12 Schneebesen
13 Knethaken
14 Teigschaber
15 Spritzschutz



Die **Maschine**



Die Rührwerkzeuge und ihr Gebrauch

K-Rührer • für Kuchen-, Mürbe-, Torten-, Blätter- und Nudelteig

Schneebesen • zum Aufschlagen von Eiern, Sahne, Waffel- und Brandteig, Bisquitteig, Mousses, Soufflées usw. Nicht verwenden für schwere Mischungen - der Schneebesen kann dabei zerbrechen.

Knethaken • für Hefeteig, Brotteig

Gebrauch der Maschine

1 Den Entriegelungshebel für den Rührarm gegen den Uhrzeigersinn drehen ❶ und den Rührarm hochschwenken, bis er einrastet.

Rührwerkzeug einsetzen 2 Das Rührwerkzeug bis zum Anschlag drehen ❷

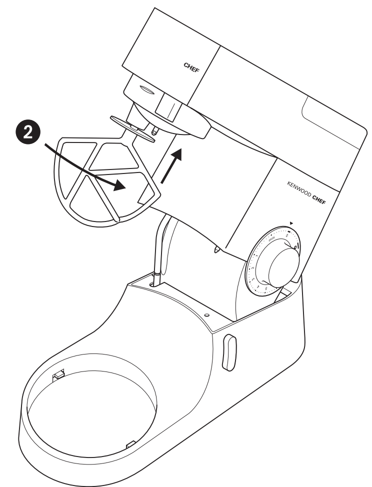
3 Die Rührschüssel auf den Fuß aufsetzen - nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen ❸

4 Den Entriegelungshebel gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Rührarm bis zum Einrasten nach unten schwenken..

5 Zum Einschalten Geschwindigkeitsschalter auf die gewünschte Einstellung drehen.

• Zum Intervall-Rühren den Regler auf Impulsbetrieb Ⓟ stellen.

Rührwerkzeug entfernen 6 Gegen den Uhrzeigersinn drehen und nach unten herausziehen.



Tips • Falls nötig die Maschine ausschalten und mit dem Teigschaber die Masse vom Schüsselrand lösen.

• Eier lassen sich am leichtesten aufschlagen, wenn sie Zimmertemperatur haben.

• Vor dem Schlagen von Eiweiß darauf achten, daß kein Fett oder Eigelb am Schneebesen oder an der Schüssel haftet.

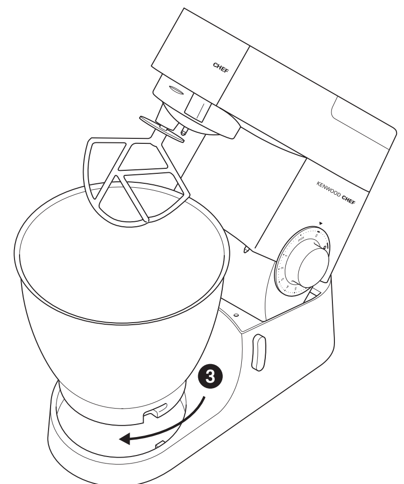
• Bleibt Teig am Schüsselboden unbearbeitet, die Einstellung der Rührwerkzeuge überprüfen.

Brotteig

Wichtig • Die unten angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten, damit die Maschine nicht überlastet wird.

• Wenn die Maschine schwer läuft: Maschine abschalten, die Hälfte der Teigmenge herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.

• Zuerst die trockenen Zutaten mischen, dann bei laufender Maschine Flüssigkeiten zufügen.



Höchstfüllmengen

	CHEF	MAJOR
Mürbeteig	• Mehlgewicht: 680 g	Mehlgewicht: 910g
Fester Hefeteig	• Mehlgewicht: 1.36kg	Mehlgewicht: 1.5kg
	• Gesamtgewicht: 2.18kg	Gesamtgewicht: 2.4kg
Weicher Hefeteig	• Mehlgewicht: 1.3kg	Mehlgewicht: 2.6kg
	• Gesamtgewicht: 2.5kg	Gesamtgewicht: 5kg
Früchtekuchen-Mischung	• Gesamtgewicht: 2.72kg	Gesamtgewicht: 4.55kg
Eiweiß	• 12	16

Geschwindigkeiten ❹

K-Rührer • **Verrühren von Fett und Zucker** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.

• **Eier cremig schlagen** 4-'Max'.

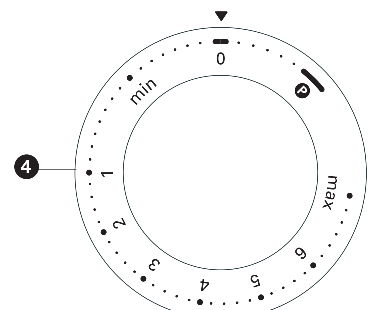
• **Mehl, Obst etc. unterrühren** Min-1.

• **Backmischungen** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.

• **Verrühren von Fett und Mehl** Min-2.

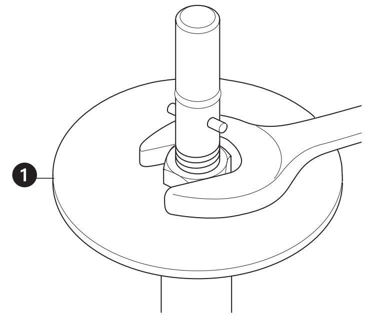
Schneebesen • Allmählich bis max steigern.

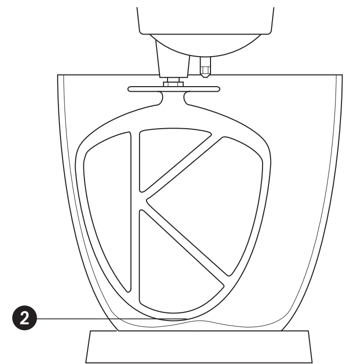
Knethaken • mit ‘min’ beginnend, allmählich bis ‘1’ steigern.



Reinigung siehe Seite 24

Fehlersuche





Problem

- Schneebesen oder K-Rührer schlagen gegen den Boden der Rührschüssel oder erreichen die Zutaten am Boden der Rührschüssel nicht.

Lösung
- Höheneinstellung folgendermaßen anpassen:

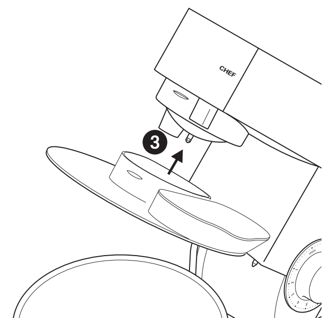
1 Den Netzstecker der Maschine ziehen.
2 Mixerkopf anheben und Schneebesen oder Teigrührer einsetzen.
3 Festhalten, dann Schraubenmutter ❶ lösen.
4 Mixerkopf senken.
5 Höhe durch Drehen des Schafts einstellen. Im Idealfall sollte der Schneebesen/K-Teigrührer **beinahe** den Schüsselboden ❷ berühren.
6 Kopf anheben, Schneebesen/K-Teigrührer festhalten und Schraubenmutter anziehen.

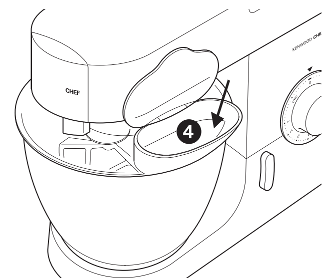
Problem

- Der Mixer stoppt im Betrieb.

Lösung
- Ihr Mixer ist mit einem Überlastschutz ausgestattet und stoppt bei Überlastung, um die Maschine zu schützen. Wenn dies passiert, schalten Sie den Mixer ab und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie einen Teil der Zutaten, um die Belastung zu verringern und lassen Sie den Mixer einige Minuten ruhen. Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose und wählen Sie erneut die gewünschte Geschwindigkeit. Wenn der Mixer nicht sofort wieder startet, lassen Sie ihn noch eine Weile ruhen.

Anbringen und Verwenden Ihres Spritzschutzes





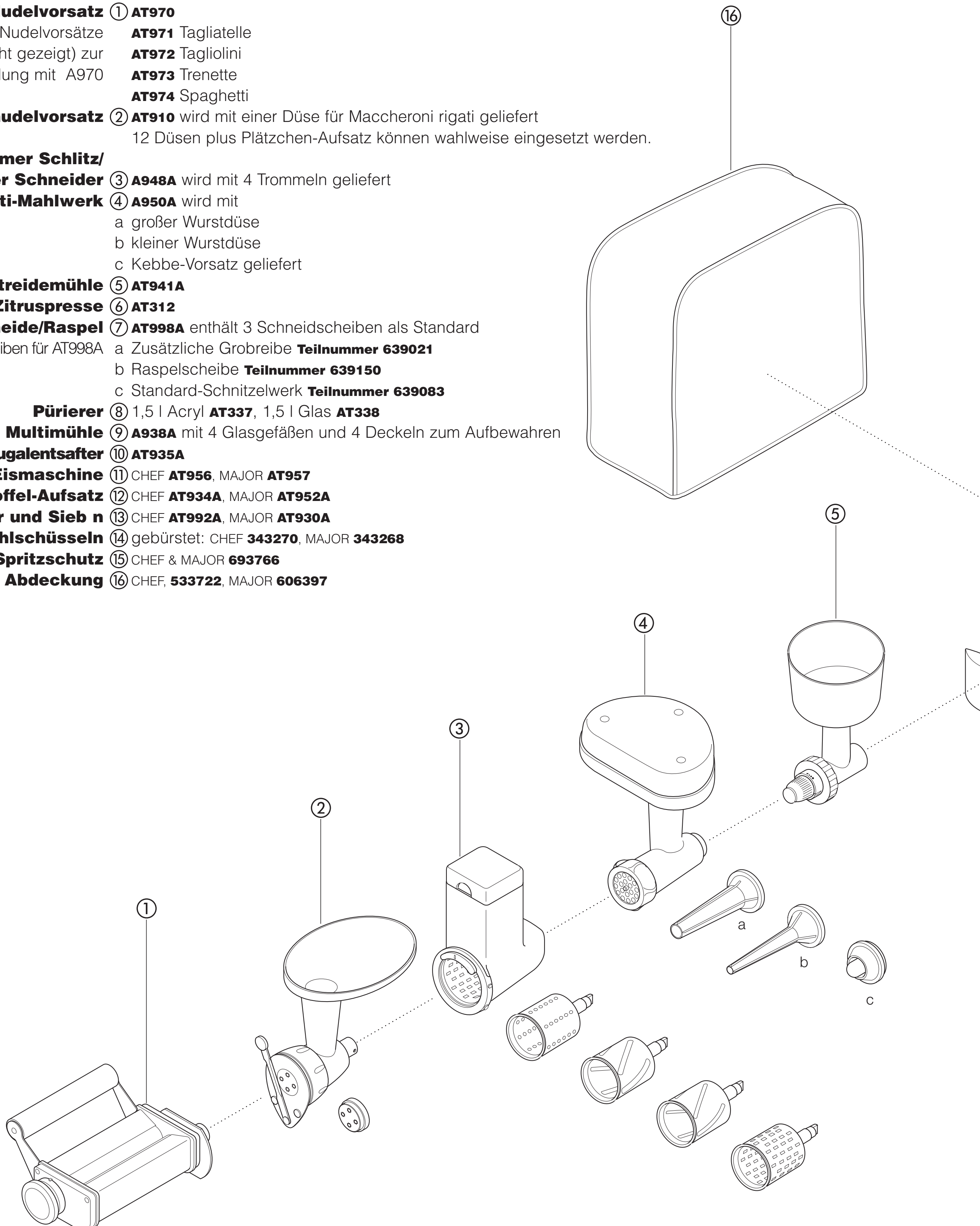
1 Mixerkopf anheben, bis er einrastet.
2 Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
3 Spritzschutz auf die Unterseite des Mixerkopfes ❸ drücken, bis er fest sitzt. Der Scharnierabschnitt sollte sich in der gezeigten Position befinden.
4 Das gewünschte Rührwerkzeug einsetzen.
5 Rührkopf absenken.
- Während des Mixvorgangs können durch die Öffnung im Spritzschutz weitere Zutaten direkt zugegeben werden ❹.
- Zum Auswechseln der Rührwerkzeuge ist es nicht erforderlich, den Spritzschutz zu entfernen.

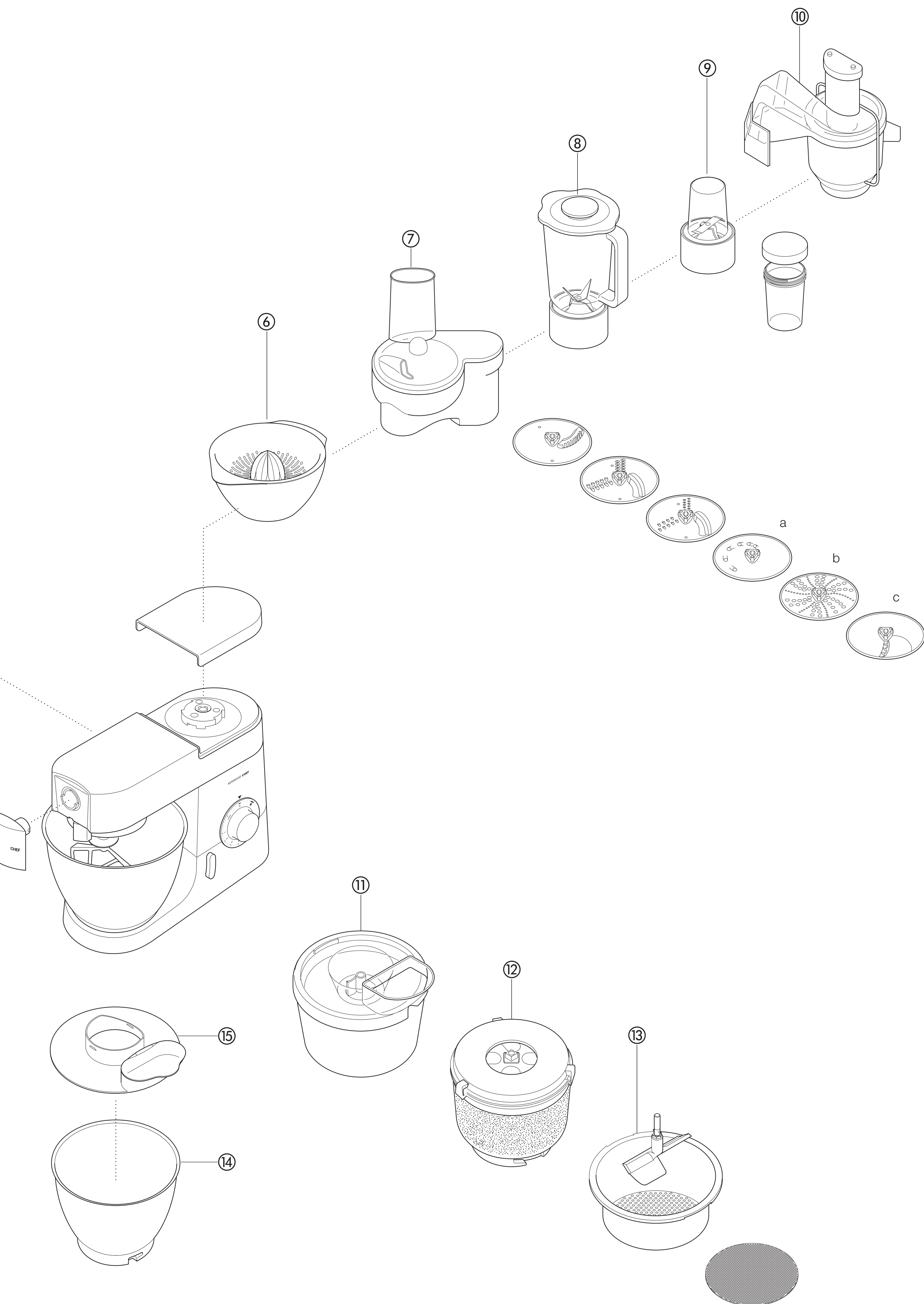
6 Zum Abnehmen des Spritzschutzes den Rührarm anheben und den Spritzschutz abziehen.

Das erhältliche **Zubehör**

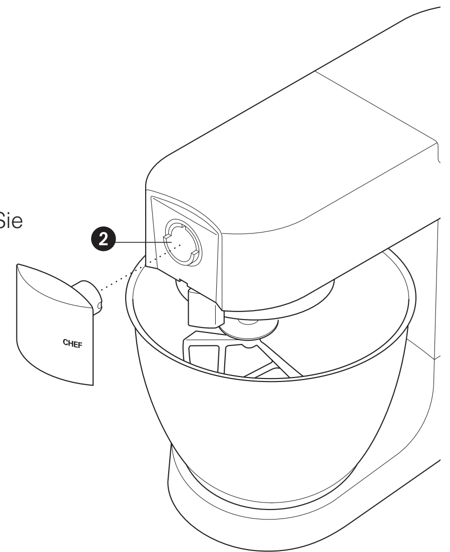
Zubehörteile, die nicht mit der Maschine mitgeliefert wurden, erhalten Sie bei Ihrem Kenwood-Händler.
Hinweis: nicht alle hier abgebildeten Zubehörteile sind lieferbar.

vorsatz		vorsatz-code
flacher Nudelvorsatz	①	**AT970**
weitere Nudelvorsätze		**AT971** Tagliatelle
(nicht gezeigt) zur		**AT972** Tagliolini
Verwendung mit A970		**AT973** Trenette
		AT974 Spaghetti
nudelvorsatz	②	**AT910** wird mit einer Düse für Maccheroni rigati geliefert
		12 Düsen plus Plätzchen-Aufsatz können wahlweise eingesetzt werden.
langsamer Schlitz/ Rotierender Schneider	③	**A948A** wird mit 4 Trommeln geliefert
Multi-Mahlwerk	④	**A950A** wird mit
	a	großer Wurstdüse
	b	kleiner Wurstdüse
	c	Kebbe-Vorsatz geliefert
getreidemühle	⑤	**AT941A**
Zitruspresse	⑥	**AT312**
Pro Schneide/Raspel	⑦	**AT998A** enthält 3 Schneidscheiben als Standard
Optionale Scheiben für AT998A	a	Zusätzliche Grobreibe **Teilnummer 639021**
	b	Raspelscheibe **Teilnummer 639150**
	c	Standard-Schnitzelwerk **Teilnummer 639083**
Pürierer	⑧	1,5 l Acryl **AT337**, 1,5 l Glas **AT338**
Multimühle	⑨	**A938A** mit 4 Glasgefäßen und 4 Deckeln zum Aufbewahren
Nonstop-Zentrifugalentsafter	⑩	**AT935A**
Eismaschine	⑪	CHEF **AT956**, MAJOR **AT957**
Kartoffel-Aufsatz	⑫	CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**
Kolander und Sieb n	⑬	CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
Edelstahlschüsseln	⑭	gebürstet: CHEF **343270**, MAJOR **343268**
Spritzschutz	⑮	CHEF & MAJOR **693766**
Abdeckung	⑯	CHEF, **533722**, MAJOR **606397**




⑩
⑨
⑧
⑦
⑥
a
b
c
CHEF
⑪
⑫
⑬
⑮
⑭

Reinigung und Kundendienst



Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen die Maschine immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- An der Öffnung ❷ kann beim erstmaligen Gebrauch etwas Fett erscheinen. Das ist normal – wischen Sie es einfach ab.

Stromaggregat, Abdeckungen
- Wischen Sie die Teile mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie ab.
- Keine Scheuermittel verwenden, nicht in Wasser tauchen.

Schüssel
- Von Hand waschen, dann gründlich abtrocknen, oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Zum Reinigen Ihrer Edelstahlschüssel darf niemals eine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleiche verwendet werden. Zum Entfernen von Kalkflecken Essig verwenden.
- Von Hitze fern halten (Herdscheiben, Öfen, Mikrowellen).

Werkzeug
- Von Hand waschen und gründlich abtrocknen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Spritzschutz
- Von Hand waschen und gründlich abtrocknen.

Kundendienst

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Fachwerkstatt repariert werden.

Wenn Sie Hilfe brauchen:

- beim Gebrauch Ihrer Maschine,
- bei der Bestellung weiteren Zubehörs,
- bei Reparaturen oder Wartungsdienst

wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie Ihre Maschine gekauft haben.

Rezepte

Siehe auch die wichtigen Hinweise für Brotteig auf Seite 20.

Weißbrot *weicher Hefeteig*

zutaten

Diese Menge gilt für die Modelle der Serie KMC500. Für Modelle der Serie KMM700 müssen die Mengen halbiert und das gesamte Mehl auf einmal zugefügt werden.

- 2,6kg Mehl
- 1,3l Milch
- 300g Zucker
- 450g Margarine
- 100g Frischhefe oder 50g Trockenhefe
- 6 Eier, geschlagen
- 5 Prisen Salz

zubereitung

1 Die Margarine in der Milch schmelzen und die Mischung auf 43˚C erwärmen.
2 **Trockenhefe:** Hefe und Zucker in die Milch geben und etwa 10 Minuten stehen lassen, bis die Hefe geht.
Frischhefe: in das Mehl krümeln und den Zucker zugeben.
sonstige Hefe: Herstellerangaben befolgen.
3 Die Milch in die Rührschüssel gießen, die geschlagenen Eier und 2kg Mehl zugeben.
4 1 Minute bei minimaler Geschwindigkeit mixen, dann eine weitere Minute auf Stufe 1.
Reste vom Rand abkratzen.
5 Das Salz und das restliche Mehl zugeben und bei geringster Geschwindigkeit 1 Minute, dann bei Geschwindigkeit 1 weitere 2 - 3 Minuten kneten, bis ein glatter und gleichmäßiger Teig entstanden ist.
6 Gefettete 450g - Formen zur Hälfte mit dem Teig füllen, oder den Teig zu Brötchen formen. Mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
7 Backen: *Brotlaibe* 20 - 25 Minuten, *Brötchen* 15 Minuten bei 200˚C (Gas Stufe 6).
8 Das Brot ist gar, wenn es bei Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

Erdbeer-Aprikosen-Torte

zutaten: Bisquitteig

- 3 Eier
- 75g Zucker
- 75g Mehl

Füllung und Dekoration

- 150ml Schlagsahne
- Zucker nach Geschmack
- 225g Erdbeeren
- 225g Aprikosen

zubereitung

1 Aprikosen halbieren und entsteinen. In etwas Wasser mit Zucker nach Geschmack weich kochen.
2 Erdbeeren waschen und halbieren.
3 Für den Teig Eier und Zucker mit dem Schneebesen auf höchster Geschwindigkeitsstufe zu einem weißlichen Schaum aufschlagen.
4 Schüssel und Schneebesen vom Gerät nehmen. Mehl von Hand mit einem großen Metalllöffel untermischen – vorsichtig untermischen, damit der Biskuitboden leicht bleibt.
5 Zwei flache Formen fetten und auslegen und mit der Mischung füllen.
6 Backen: 20 Minuten lang bei 180˚C (Gas Stufe 4), bis der Teig bei sanftem Druck zurückfedert.
7 Den Teig auf ein Drahtgitter stürzen.
8 Bei maximaler Geschwindigkeit die Sahne steif schlagen. Zucker nach Geschmack zugeben.
9 Die Aprikosen und ein Drittel der Erdbeeren grob hacken und unter die Sahne heben.
10 Die Sahne-Fruchtmischung auf dem einem Teigboden verteilen, den anderen Boden darauflegen.
11 Die restliche Sahne auf dem oberen Boden verteilen und mit den restlichen Erdbeeren verzieren.

Baiser

zutaten
- 4 Eiweiß
- 250g gesiebter Puderzucker

zubereitung
1. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Eiweiß mit Zucker bei maximaler Geschwindigkeit in etwa 10 Minuten steif schlagen.
3. Mit einem Löffel (oder einem Spritzbeutel mit 2,5cm Sterntülle) die Mischung auf das Backblech geben.
4. Bei 110˚C (Gas Stufe ¼) 4 - 5 Stunden lang backen, bis die Baiser fest und knusprig sind. Wenn sie braun werden, die Backofentür etwas geöffnet lassen.

- Die Baiser luftdicht verschlossen aufbewahren.

Mürbeteig

zutaten
- 450g Mehl, mit dem Salz durchgesiebt
- 5ml Salz
- 225g Fett (Schmalz und Margarine, gemischt, Kühlschranktemperatur)
- etwa 80ml (4 El) Wasser

Tip:
- Nicht überrühren.

zubereitung
1. Das Mehl in die Rührschüssel geben. Das Fett in Flocken zum Mehl geben.
2. Bei Geschwindigkeitsstufe 1 nur so lange mixen, bis Masse aussieht wie Paniermehl. Nicht schmierig werden lassen.
3. Das Wasser zugeben und bei minimaler Geschwindigkeit rühren. Sobald das Wasser aufgenommen ist, das Rührwerk abschalten.
4. Backen: bei etwa 200˚C (Gas Stufe 6), Dauer je nach Belag.

Möhren-Koriander-Suppe

Zutaten
- 25 g Butter
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 480 g Möhren, in 1,5 cm große Würfel geschnitten, für ein Gefäß mit einem Fassungsvermögen von 1,2 l
- 600 g Möhren, in 1,5 cm große Würfel geschnitten, für ein Gefäß mit einem Fassungsvermögen von 1,5 l
- kalte Hühnerbrühe
- 10-15 ml (2-3 TL) gemahlener Koriander
- Salz und Pfeffer

Zubereitung
1. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel und Knoblauch zufügen und glasig dünsten.
2. Möhren in den Mixer geben, Zwiebel und Knoblauch zufügen. So viel Brühe zufügen, dass die Markierung für die Höchstmenge (1,2 bzw. 1,5) auf dem Gefäß erreicht wird. Deckel und Einfüllkappe aufsetzen.
3. 5 Sekunden auf Höchstgeschwindigkeit mixen, wenn Sie eine grob pürierte Suppe möchten oder länger für ein feineres Ergebnis.
4. Suppe in einen Topf schütten, Koriander und Gewürze zufügen und Suppe 30 bis 35 Minuten lang köcheln lassen.
5. Bei Bedarf nachwürzen und mehr Flüssigkeit zufügen.

Hinweise für Garantieleistungen

1. Für das an Sie gelieferte Gerät gemäss Rechnung gewährt der Hersteller ab Kaufdatum eine 24-monatige Garantie. Zum Nachweis der Garantie gilt nur der Kaufbeleg.

2. Alle innerhalb der Garantiezeit auftretenden Funktionsfehler, die nachweisbar trotz sachgemässem Gebrauch entstanden sind, beheben wir bis 24 Monate nach Kaufdatum kostenlos.
   Bei gewerblicher Nutzung reduziert sich die Garantieleistung auf 6 Monate.

3. Es bleibt unserer Wahl überlassen, ob wir die defekten Teile reparieren oder austauschen. Ausgetauschte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Durch die Erbringung von Garantieleistungen tritt keine Verlängerung der ab Kaufdatum eingeräumten Garantiezeit ein. Die Garantiezeit für Teile, die im Rahmen der Garantie ausgetauscht werden, läuft mit Ende der Garantiezeit ab.

5. Die Garantie erlischt bei Eingriffen von anderen als autorisierten KENWOOD-Kundendienststellen oder bei der Verwendung anderer als original KENWOOD-Ersatzteile.

6. Unsere autorisierten KENWOOD-Kundendienststellen werden die Instandsetzung so schnell wie möglich durchführen.

7. Von der Garantie ausgenommen sind:

   - Glas- und Kunststoffbruch,
   - Schäden, die auf Nichtbeachtung der Hinweise in der Betriebsanleitung zurückzuführen sind.
   - Schäden, die durch Anschluß an eine falsche Netzspannung oder sonstige unsachgemäße Behandlung des Gerätes oder seiner Teile entstehen, inbesondere Überlastung.
   - Schäden, die auf normale Abnutzung zurückzuführen sind.
   - Transportschäden jeglicher Art melden Sie bitte umgehend, jedoch spätestens 8 Tage nach Auslieferung bei Ihrem Händler, damit er diese reguliert.

8. Durch diese Herstellergarantie wird die gesetzliche Gewährleistungspflicht nicht eingeschränkt.

Im Garantiefall oder bei Reparaturbedarf wenden Sie sich bitte an dem Verkaeufer (oder an eine autorisierte Kundendienststelle).

Deutschland: Info Line: 0180-2000-422 (0,12€/min)

Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood
- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

avvertenze
- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di inserire od estrarre utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Non lasciare che persone non incapaci utilizzino l'apparecchiatura senza.
- Tenere le dita lontano dalle parti componenti e dagli accessori inseriti mentre sono in movimento.
- Non allontanarsi mentre l'apparecchio è in funzione e non lasciare che i bambini vi si avvicinino.
- Non usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale apposito (vedere a pagina 33 per le informazioni sull'assistenza tecnica).
- Non usare accessori diversi da quelli indicati e non inserire più di un accessorio alla volta.
- Non superare la capacità massima dell'apparecchio riguardo la quantità di cibo da inserire (indicazioni a pagina 29).
- Non consentire a bambini di utilizzare o giocare con l'apparecchio.
- Quando si desidera usare un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza che lo corredano.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- Fare attenzione nel sollevare questo apparecchio, che è molto pesante. Controllare che la testa del mixer sia bloccata e che vaschetta, utensili, coperchi e cavo siano ben saldi prima di sollevare l'apparecchio.

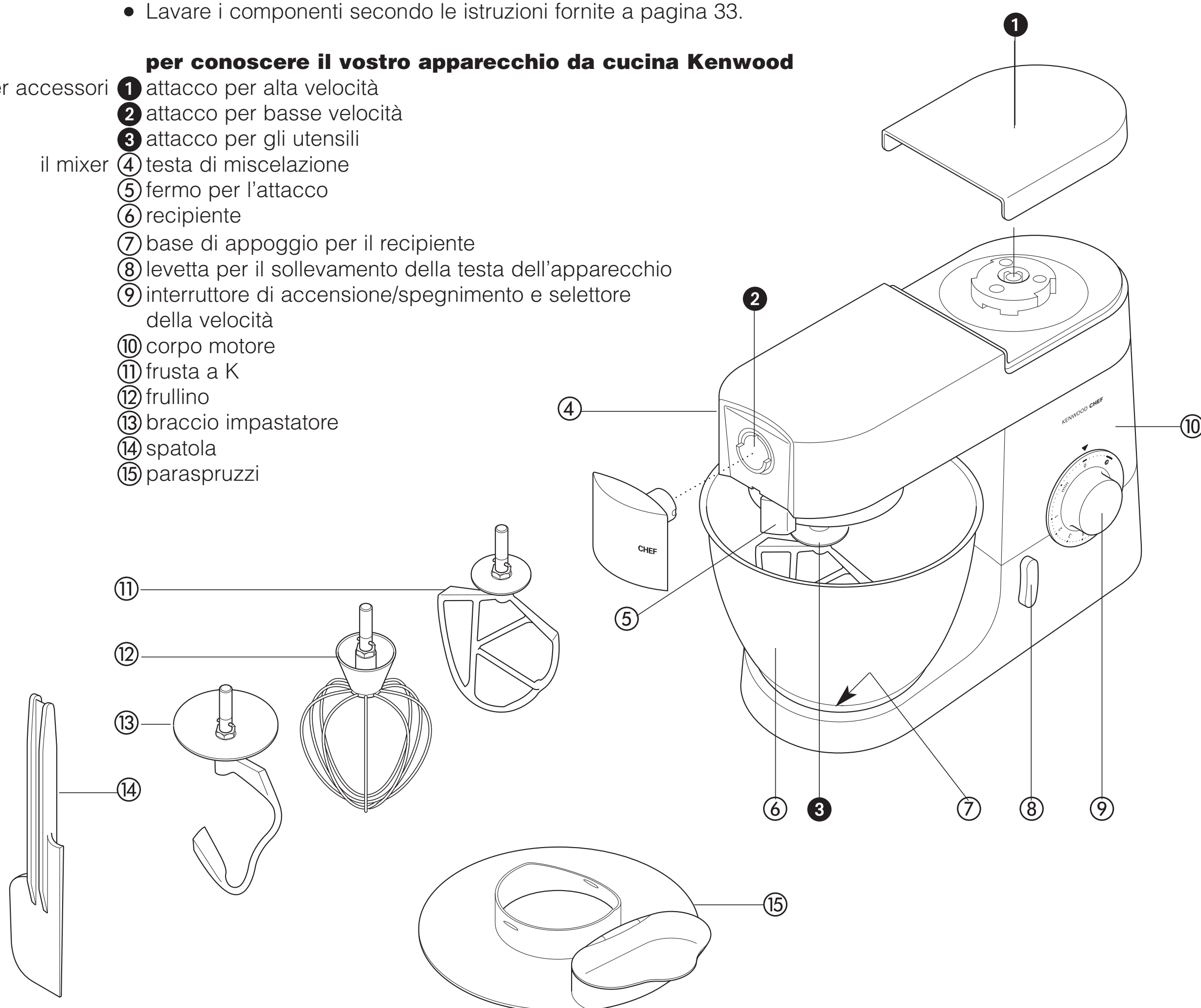
prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica
- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

prima dell'uso
- Lavare i componenti secondo le istruzioni fornite a pagina 33.

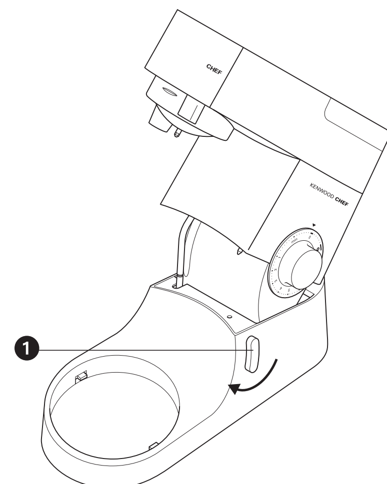
per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

attacchi per accessori
❶ attacco per alta velocità
❷ attacco per basse velocità
❸ attacco per gli utensili

il mixer
④ testa di miscelazione
⑤ fermo per l'attacco
⑥ recipiente
⑦ base di appoggio per il recipiente
⑧ levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio
⑨ interruttore di accensione/spegnimento e selettore della velocità
⑩ corpo motore
⑪ frusta a K
⑫ frullino
⑬ braccio impastatore
⑭ spatola
⑮ paraspruzzi



il **mixer**



utilizzo degli accessori per mescolare

frusta
- Per torte, biscotti, paste frolle, glasse, ripieni, cannoli e per fare il puree di patate.

frullino
- Per uova, panna, pastelle, torte senza grasso, meringhe, torte alla ricotta, mousse, soufflé. Non usare il frullino per miscele dense (per esempio per il grasso di scrematura e per lo zucchero), altrimenti si corre il rischio di danneggiarlo.

braccio impastatore
- Per tutte le miscele a lievitazione.

come usare il mixer

1 Girare in senso antiorario la levetta di sollevamento della testa dell'apparecchio ❶ e sollevare la testa di miscelazione fino a quando essa non si blocca in posizione.

inserimento degli utensili

2 Ruotare fino a quando non si ferma ❷ quindi spingere.

3 Collocare il recipiente sulla base. Spingerlo verso il basso e ruotare in senso orario ❸

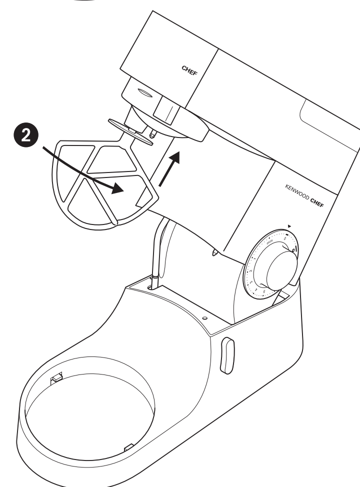
4 Girare in senso antiorario la levetta di sollevamento della testa dell'apparecchio e abbassare la testa di miscelazione finché si chiude con uno scatto.

5 Accendere l'apparecchio ruotando il selettore della velocità all'impostazione desiderata.

- Spostare il selettore sugli impulsi Ⓟ per lavorare gli ingredienti in modo intermittente.

estrazione degli utensili

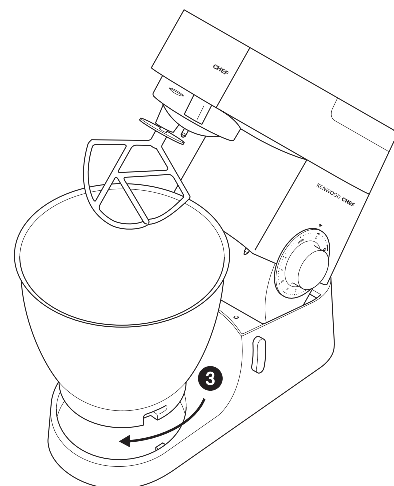
6 Svitare per estrarre.



consigli
- Spegnere e pulire di frequente la frusta, servendosi della spatola.
- Per ottenere i migliori risultati, le uova devono essere a temperatura ambiente.
- Prima di montare gli albumi, accertarsi che frusta e recipiente non presentino residui di grasso o tuorlo d'uovo.
- Per la pasta frolla usare solo ingredienti freddi, a meno che la ricetta non specifichi diversamente.

promemoria per impastare il pane

importante
- Non superare mai le capacità sottoelencate, altrimenti si sovraccarica l'apparecchio.
- Se l'apparecchio sembra lavorare l'impasto con fatica, spegnerlo, asportare metà dell'impasto e lavorarla separatamente.
- Gli ingredienti si impastano meglio se si versa il liquido per primo nel recipiente.



capacità massime

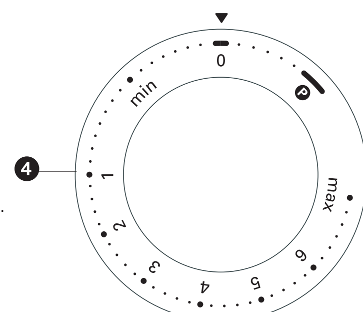
	CHEF	MAJOR
pasta frolla	• Quantità di farina: 680 g	Quantità di farina: 910 g
impasto lievitato per pane denso	• Quantità di farina: 1,36 kg	Quantità di farina: 1,5 kg
	• Quantità totale: 2,18 kg	Quantità totale: 2,4 kg
impasto lievitato per pane soffice	• Quantità di farina: 1,3 kg	Quantità di farina: 2,6 kg
	• Quantità totale: 2,5 kg	Quantità totale: 5 kg
miscela per torta alla frutta	• Quantità totale: 2,72 kg	Quantità totale: 4,55 kg
albumi	• 12	16

velocità selezionabili ❹

frusta
- **grassi di scrematura e zucchero:** iniziare al min e portare gradualmente al max.
- **per sbattere le uova in miscele cremose:** 4 – 'max'.
- **per incorporare farina, frutta, ecc:** min – 1.
- **per miscele per torte:** iniziare al min e portare gradualmente al max.
- **per amalgamare il grasso alla farina:** min – 2.

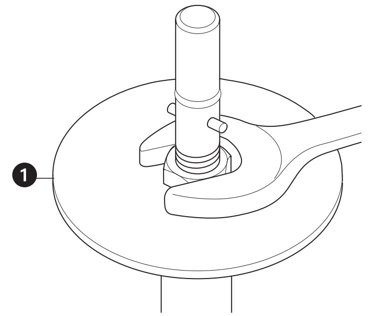
frullino
- Portare gradualmente a 'max'.

braccio impastatore
- Iniziare da 'min' e portare gradualmente a 1.



per informazioni sulla **pulizia** vedere a pagina 33

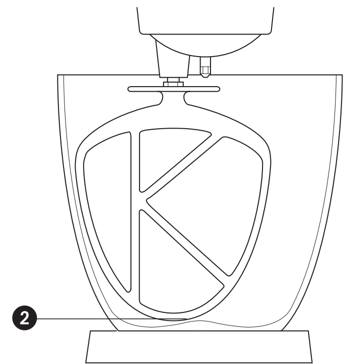
guida alla ricerca dei guasti



problema
- Il frullino o la frusta battono contro il fondo del recipiente, oppure non riescono ad impastare gli ingredienti sul fondo del recipiente.

soluzione
- Regolare l'altezza. Ecco come fare:

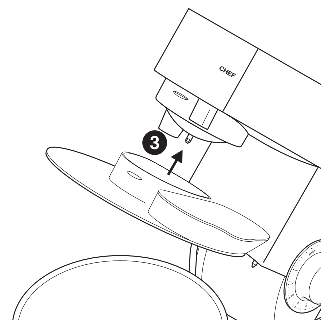
1 Staccare la spina dell'apparecchio.
2 Sollevare la testa del mixer e inserire la frusta o il frullino.
3 Tenere l'accessorio con una mano, quindi allentare il dado ❶.
4 Abbassare la testa del mixer.
5 Regolare l'altezza dell'accessorio ruotandolo. Se possibile il frullino/la frusta a K deve **quasi** toccare il fondo del recipiente ❷.
6 Sollevare la testa, tenere il frullino/la frusta a K con una mano e infine stringere il dado.



problema
- L'apparecchio si ferma durante il funzionamento.

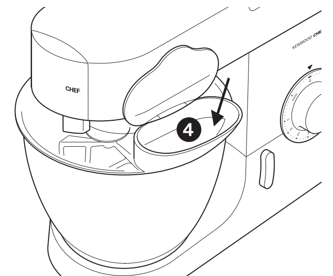
soluzione
- L'apparecchio è provvisto di un dispositivo di protezione contro il sovraccarico, che lo ferma a prevenzione del danno. In questo caso, spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa di corrente. Togliere parte degli ingredienti per ridurre il peso, poi lasciare spento l'apparecchio per qualche minuto. A questo punto rimettere la spina nella presa di corrente e riselezionare la velocità desiderata. Se l'apparecchio non si riaccende subito, lasciarlo spento per più tempo.

come montare ed usare il paraspruzzi



1 Sollevare la testa del mixer finché non si blocca.
2 Montare il recipiente sulla base.
3 Spingere il paraspruzzi all'interno della parte inferiore della testa del mixer ❸ in modo da inserirlo completamente. La sezione incernierata deve essere posizionata come indicato.
4 Inserire l'utensile desiderato.
5 Abbassare la testa del mixer.
- Mentre si miscela è possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nel recipiente, dalla sezione incernierata del paraspruzzi ❹.
- Non occorre togliere il paraspruzzi per cambiare gli utensili.

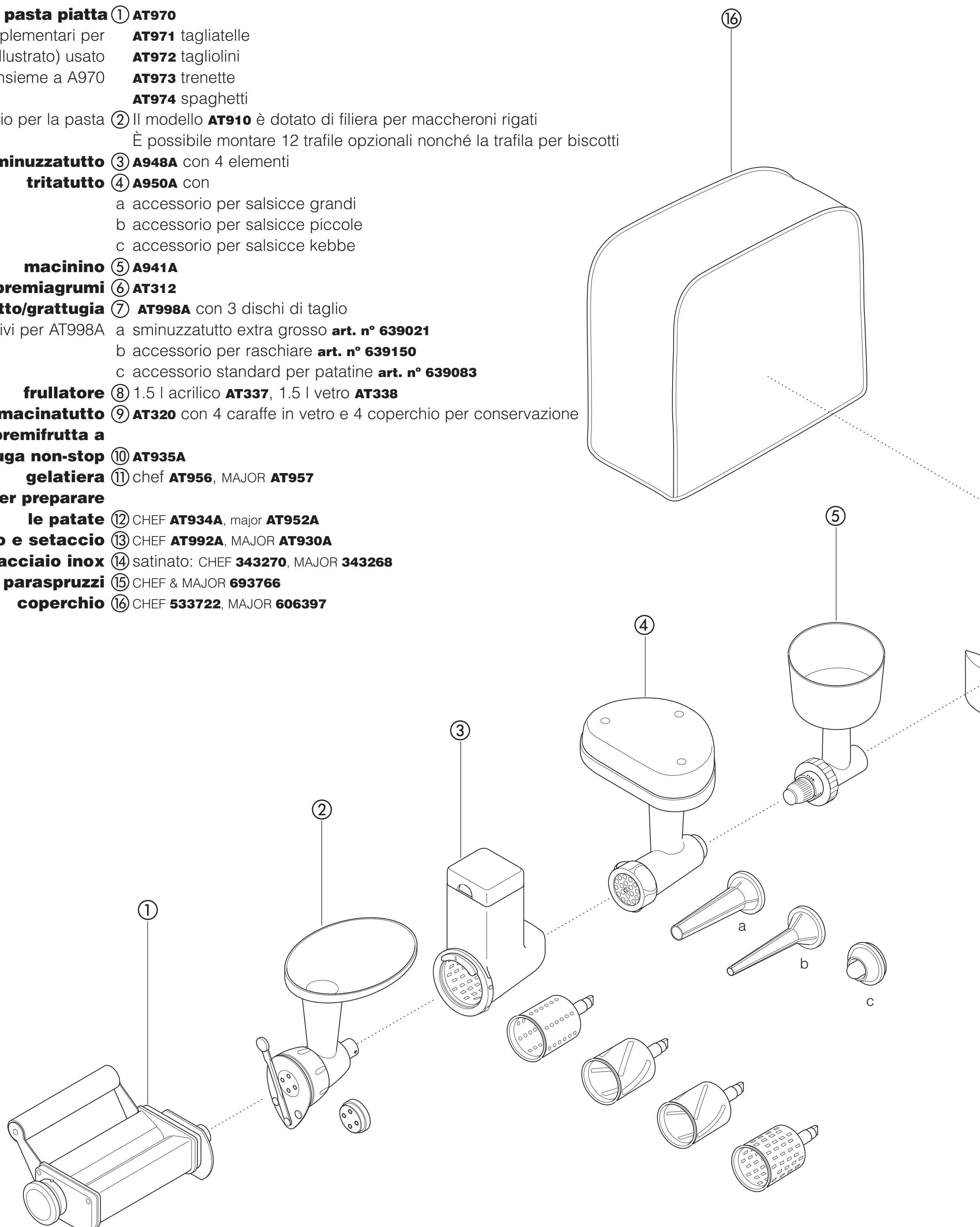
6 Per togliere il paraspruzzi, sollevare la testa del mixer e spostarlo verso il basso.

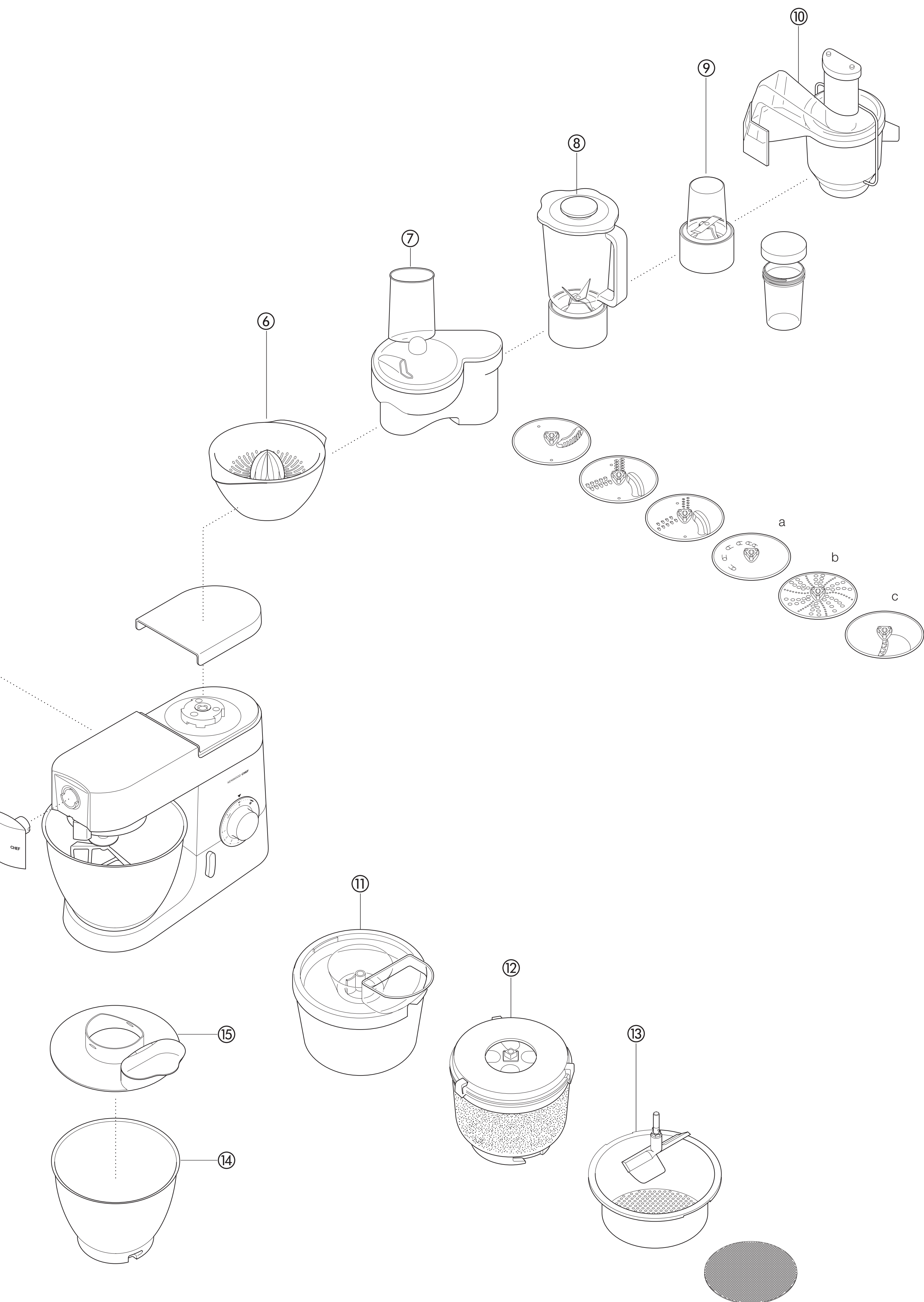


gli **accessori** disponibili

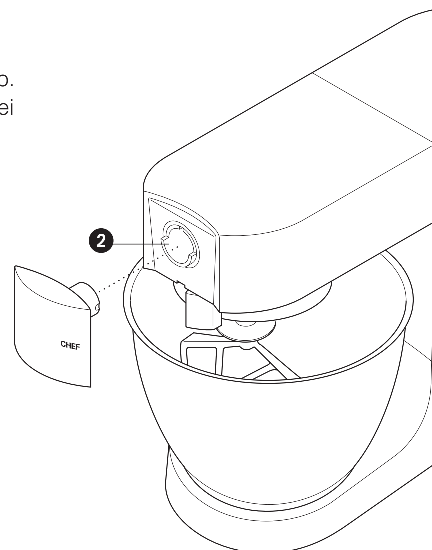
Se si desidera acquistare un accessorio non incluso nella confezione di questo elettrodomestico, si prega di rivolgersi all'addetto KENWOOD per le riparazioni.

accessorio		codice
accessorio per pasta piatta	①	**AT970**
accessori supplementari per pasta (Non illustrato) usato insieme a A970		**AT971** tagliatelle **AT972** tagliolini **AT973** trenette **AT974** spaghetti
accessorio per la pasta	②	Il modello **AT910** è dotato di filiera per maccheroni rigati È possibile montare 12 trafile opzionali nonché la trafila per biscotti
sminuzzatutto	③	**A948A** con 4 elementi
tritatutto	④	**A950A** con
	a	accessorio per salsicce grandi
	b	accessorio per salsicce piccole
	c	accessorio per salsicce kebbe
macinino	⑤	**A941A**
spremiagrumi	⑥	**AT312**
affettatutto/grattugia	⑦	**AT998A** con 3 dischi di taglio
dischi facoltativi per AT998A	a	sminuzzatutto extra grosso **art. n° 639021**
	b	accessorio per raschiare **art. n° 639150**
	c	accessorio standard per patatine **art. n° 639083**
frullatore	⑧	1.5 l acrilico **AT337**, 1.5 l vetro **AT338**
macinatutto	⑨	**AT320** con 4 caraffe in vetro e 4 coperchio per conservazione
spremifrutta a centrifuga non-stop	⑩	**AT935A**
gelatiera	⑪	chef **AT956**, MAJOR **AT957**
attacco per preparare le patate	⑫	CHEF **AT934A**, major **AT952A**
colino e setaccio	⑬	CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
vaschette acciaio inox	⑭	satinato: CHEF **343270**, MAJOR **343268**
paraspruzzi	⑮	CHEF & MAJOR **693766**
coperchio	⑯	CHEF **533722**, MAJOR **606397**




⑥
⑦
⑧
⑨
⑩
a
b
c
CHEF
⑪
⑫
⑬
⑭
⑮

pulizia dell'apparecchio e assistenza tecnica



pulizia e cura dell'apparecchio

- Spegnere sempre l'apparecchio e togliere la spina prima di pulirlo.
- Quando si usa l'uscita 2 per la prima volta potrebbero esservi dei residui di grasso. Questo è perfettamente normale e basta pulire.

corpo motore, coperchi delle uscite
- Passare con un panno umido e asciugare.
- Non pulire mai con sostanze abrasive e non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.

vaschetta
- Lavare a mano e asciugare a fondo, oppure lavare in lavastoviglie.
- Non usare mai spazzolini o pagliette di metallo, e neppure candeggina, per pulire la vaschetta in acciaio inossidabile. Per eliminare le tracce di calcare usare dell'aceto.
- Tenere lontano da fonti di calore (fornelli, forni tradizionali e a microonde).

accessori
- Lavare a mano, quindi asciugare completamente oppure lavare nella lavastoviglie

paraspruzzi
- Lavare a mano e asciugare a fondo.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un centro assistenza KENWOOD autorizzato. Ciò eviterà possibili situazioni di pericolo.

se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- l'utilizzo dell'apparecchio
- l'ordinazione di un altro accessorio
- assistenza tecnica o riparazioni

contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

ricette

Per la preparazione del pane, si vedano le importanti note a pagina 29.

pane bianco *impasto lievitato soffice*

ingredienti
- 2,6kg di farina bianca di tipo normale
- 1,3 litri di latte
- 300gr di zucchero
- 450gr di margarina
- 100gr di lievito di birra fresco oppure 50gr di lievito secco
- 6 uova sbattute
- 5 pizzichi di sale

La quantità indicata si riferisce alla serie KMC500. Per la serie KMM700 dimezzare le quantità e aggiungere la farina tutta in una volta

procedimento
1. Fare sciogliere la margarina nel latte e portare a una temperatura di 43˚C.
2. Se si usa il **lievito di birra in polvere** (il tipo che deve essere ricostituito): versarlo nel recipiente insieme allo zucchero e al latte. Lasciar riposare per circa 10 minuti finché il composto appare schiumoso.
   Se si usa il **lievito di birra fresco:** sbriciolatelo nella farina
   Se si usano **altri tipi di lievito:** seguire le indicazioni del produttore.
3. Versare il latte nel recipiente. Poi aggiungere le uova sbattute e 2kg di farina.
4. Miscelare a velocità minima per 1 minuto, poi a velocità 1 per un altro minuto. Staccare l’impasto dal recipiente.
5. Aggiungere il sale e la rimanente farina e miscelare a velocità minima per 1 minuto, poi a velocità 1 per 2 - 3 minuti, fino a quando l’impasto non appare morbido e ben amalgamato.
6. Riempire a metà alcune teglie imburrate di 450gr, oppure formare panini. Ora coprire con un panno e lasciare l’impasto in ambiente caldo finché non raddoppia in volume.
7. Cuocere in forno a 200˚C per 20 - 25 minuti *(per le pagnotte)* o per 15 minuti *(per i panini)*.
8. A cottura ultimata il pane dovrebbe produrre un suono sordo se battuto sul fondo.

- Con questa miscela si ottengono circa 10 pagnotte.

torta di fragole e albicocche

ingredienti: base
- 3 uova
- 75gr di zucchero raffinato
- 75gr di farina bianca

ripieno e decorazione
- 150ml di panna da cucina
- zucchero - secondo i gusti
- 225gr di fragole
- 225gr di albicocche

procedimento
1. Tagliare a metà le albicocche ed asportare i noccioli. Cuocere a fuoco lento in poca acqua, aggiungendo zucchero secondo i gusti, fino a quando non si ammorbidiscono.
2. Lavare e tagliare a metà le fragole.
3. Per fare la torta di base, montare le uova e lo zucchero alla velocità massima, fino a quando la miscela non appare densa e di colore molto chiaro.
4. Estrarre il recipiente e il frullino. Incorporare a mano la farina, servendosi di un grosso cucchiaio metallico – fare attenzione a mantenere leggero il pan di spagna.
5. Versare la miscela in due teglie di 18cm imburrate e rivestite di carta oleata.
6. Cuocere in forno a 180˚C per 20 minuti circa, fino a quando la torta non risulta elastica al tocco.
7. Capovolgere la torta su un piano a grata.
8. Montare la panna a velocità massima, fino a quando non si indurisce. Aggiungere zucchero secondo i gusti.
9. Tagliare a pezzetti le albicocche e un terzo delle fragole, quindi unirle a metà della panna.
10. Spalmare questo impasto su una delle torte di base e poi ricorprire con la seconda torta.
11. Spalmare il resto della panna sulla torta e decorare con le rimanenti fragole.

meringhe

ingredienti
- 4 albumi
- 250gr di zucchero a velo setacciato

procedimento
1. Rivestire la teglia di carta antiaderente per cottura al forno.
2. Montare gli albumi con lo zucchero a velocità massima, per circa 10 minui, fino a quando la miscela non produce un effetto onda.
3. Versare la miscela sulla teglia (oppure usare una siringa con bocchetta di 2,5cm a stella).
4. Cuocere in forno a 110˚C per circa 4 - 5 ore, fino a quando le meringhe non sono solide e croccanti. Se iniziano a dorarsi, lasciare accostato lo sportello del forno.

- Conservare le meringhe in un contenitore a tenuta stagna.

pasta frolla

ingredienti
- 450gr di farina, setacciata insieme al sale
- 5ml (1 cucchiaino) di sale
- 225gr di strutto (miscelare strutto e margarina direttamente dal frigorifero)
- Circa 80ml (4 cucchiai) di acqua

consiglio
- Non miscelare eccessivamente gli ingredienti.

procedimento
1. Versare la farina nel recipiente. Tagliare a cubetti lo strutto e aggiungerlo alla farina.
2. Miscelare a velocità 1 fino a quando l’impasto non assume la consistenza di briciole di pane. Fermarsi prima che l’impasto appaia unto.
3. Aggiungere l’acqua e miscelare a velocità massima. Fermarsi non appena l’acqua è stata incorporata nell’impasto.
4. Cuocere a circa 200˚C, a seconda del ripieno desiderato.

minestra di carote e coriandolo

ingredienti
- 25g di burro
- 1 cipolla spezzettata
- 1 spicchio d’aglio schiacciato
- 480 g di carote tagliate a cubetti di 1,5 cm per una caraffa da 1,2 l
- 600 g di carote tagliate a cubetti di 1,5 cm per una caraffa da 1,5 l
- brodo freddo di pollo
- 10-15ml (2-3 cucchiaini) di coriandolo tritato
- sale e pepe

preparazione
1. Sciogliere il burro in una pentola, quindi aggiungere la cipolla e l’aglio e soffriggere a fuoco lento.
2. Versare le carote nel frullatore, aggiungere la cipolla e l'aglio. Aggiungere brodo a sufficienza per arrivare al livello massimo 1,2 o 1,5 indicato sulla caraffa. Inserire il coperchio e il tappo riempitore.
3. Frullare alla velocità massima per 5 secondi (per ottenere una minestra densa), oppure più a lungo (per una minestra meno densa).
4. Versare la miscela in una pentola, poi aggiungere il coriandolo, condire e sobbollire la minestra per 30 – 35 minuti, oppure fino a cottura ultimata.
5. Aggiungere altro sale, pepe o brodo, secondo le preferenze.

GARANZIA E SERVIZI DI ASSISTENZA

1. KENWOOD garantisce ai propri clienti l'applicazione di tutti i diritti contenuti nella Direttiva Europea 1999/44/CE sulla vendita dei beni di consumo, nonché dei diritti previsti dalle norme nazionali in materia.

   In particolare sono coperti da garanzia tutti i possibili difetti di conformità e di fabbricazione presenti nel prodotto al momento della vendita che si manifestino nei primi 2 anni dalla data di acquisto.
2. Per il primo anno il cliente KENWOOD goderà pienamente dei diritti sopra indicati senza dover dimostrare l'esistenza del difetto di conformità o di fabbricazione al momento della vendita.
3. La conformità del prodotto verrà ripristinata dalla KENWOOD senza alcun onere per il cliente per manodopera e materiale nonché per le spese di intervento del tecnico a domicilio, limitatamente ai prodotti per i quali tale servizio sia previsto.
4. Per esercitare i diritti di cui sopra il cliente dovrà rivolgersi alla rete dei Centri Assistenza Autorizzati KENWOOD (contattare il numero verde sottoindicato) ed esibire unitamente al presente "certificato" un documento valido ai fini fiscali e rilasciato dal rivenditore e comprovante la data di acquisto del prodotto.
5. I diritti di cui ai punti 1, 2, 3 non si applicano ai seguenti casi :

➤ Difetti causati da utilizzi non previsti nel libretto di istruzione che costituisce parte integrante del contratto di vendita.

➤ Difetti causati da rotture accidentali, incuria, manomissione da parte di terzi non autorizzati, utilizzo di ricambi non originali.

6. Non sono da intendersi come prestazioni in garanzia gli interventi inerenti l'installazione, l'allacciamento agli impianti di alimentazione e le manutenzioni citate nel libretto delle istruzioni. Altresì viene escluso dalla garanzia il ricambio dei materiali di consumo (es. filtri, spazzole ecc.).
7. La KENWOOD declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto di istruzioni e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

KENWOOD

THE SPIRIT OF TASTE

Kenwood Schumpf AG
6341 Baar, Lättichstrasse 6, Postfach 351
Telefon 041-766 87 27 / Fax 041-766 87 77
www.kenwood.ch